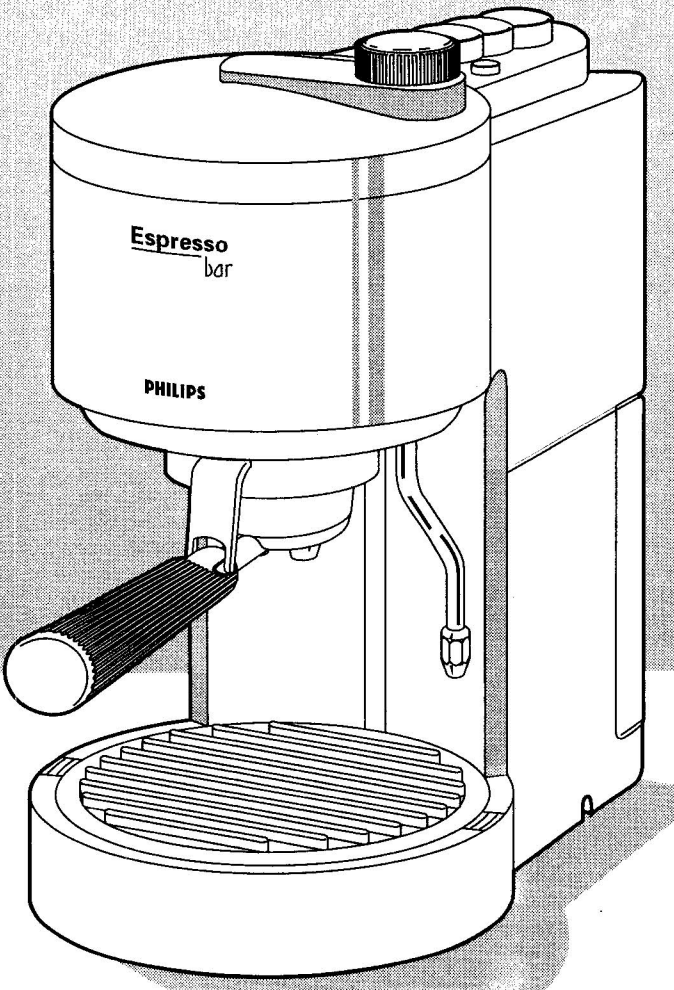
PHILIPS

HD 5670/71



PHILIPS

PHILIPS

Connections - Applicable to U.K. only

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BLUE - NEUTRAL
BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol ⏚ or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.
The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **"L"** or coloured **RED**.
The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with a letter **"N"** or coloured **BLACK**.

Note: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt consult a qualified electrician.

If a (BS 1363) 13 amp. plug is used this must be fitted with a 3 amp. fuse. If any other plug is used the appliance must be protected by a 5 amp. fuse either in the plug or adaptor or in the distribution board.

English **Page 4**
- Keep pages 3, 32 and 33 open when reading these operating instructions.

Français **Page 8**
- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3 et les pages 32 et 33.

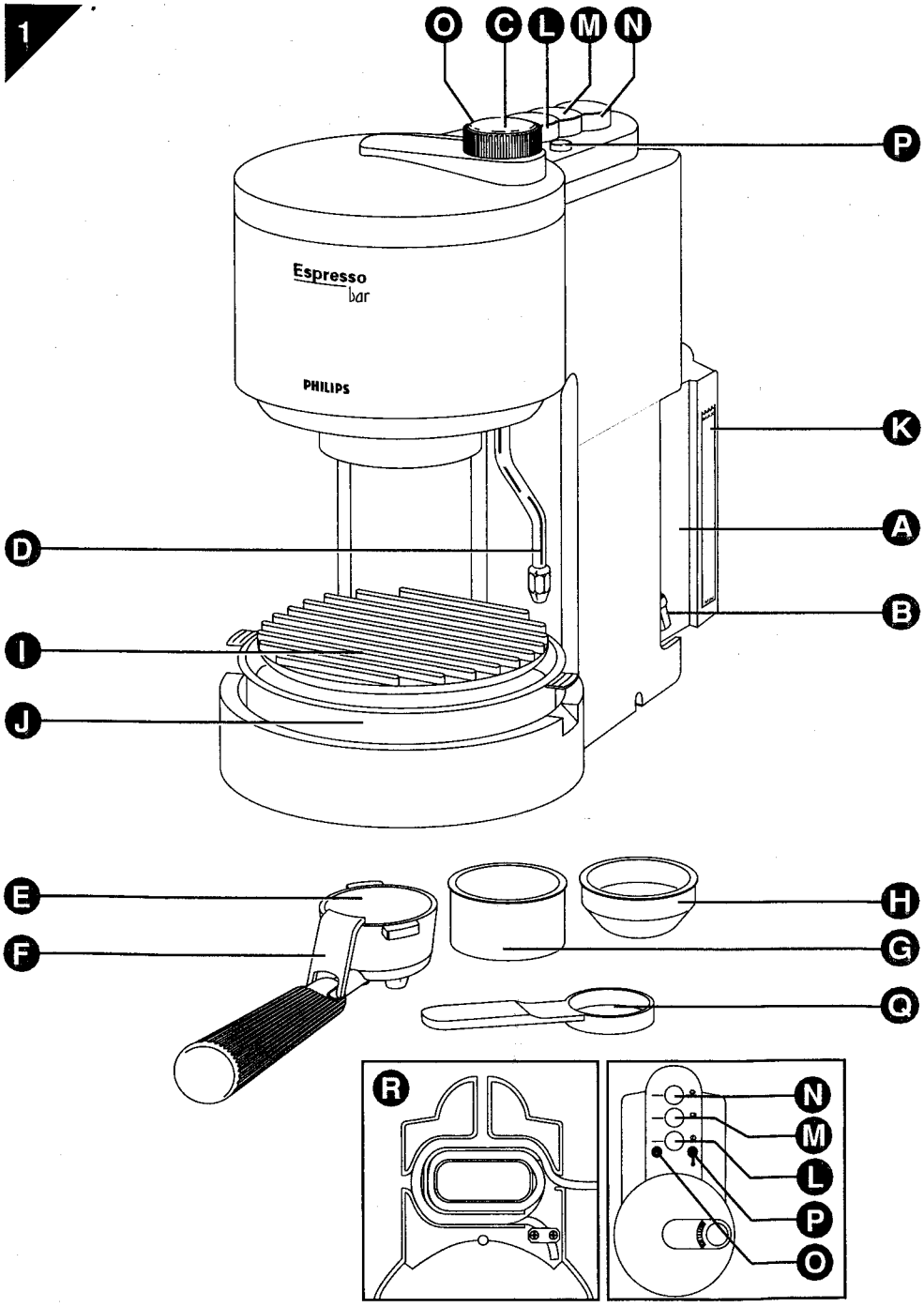
Deutsch **Seite 12**
- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und Seiten 32 und 33 auf.

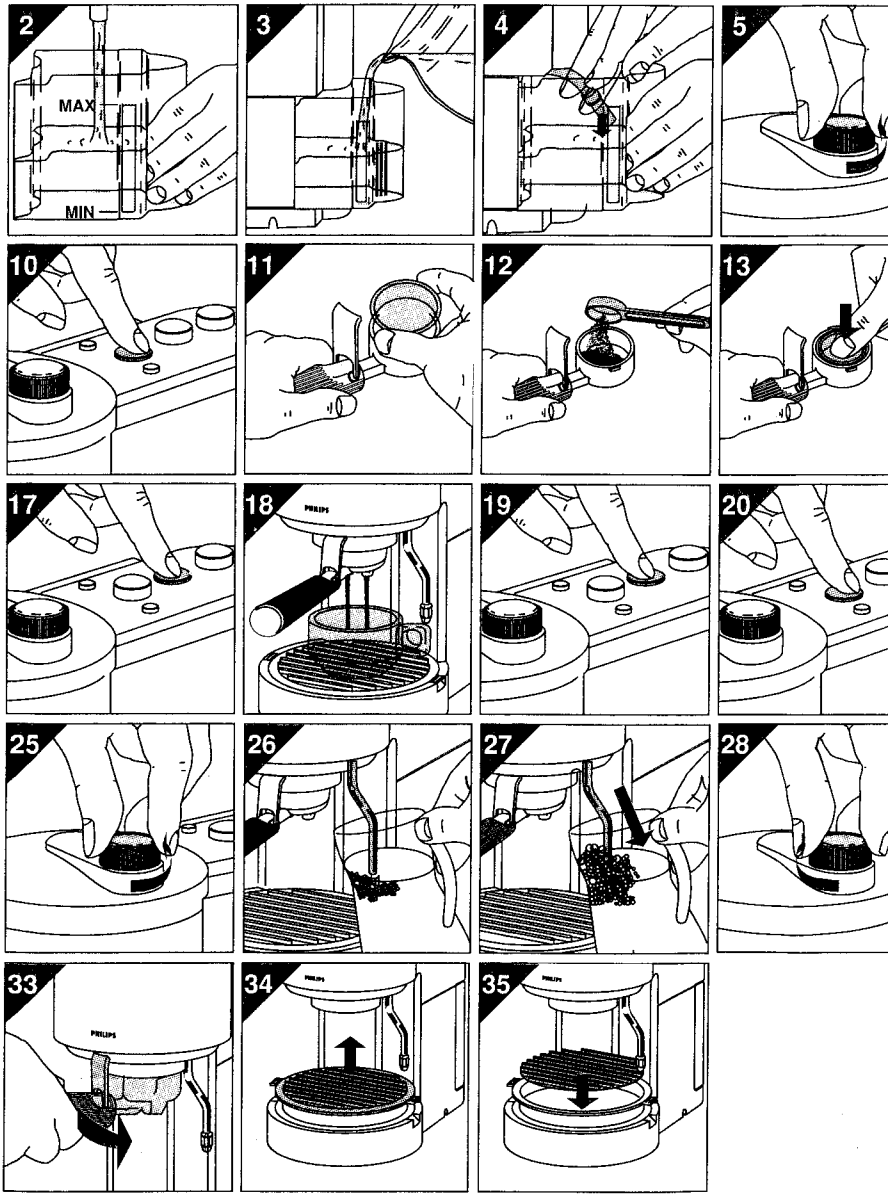
Nederlands **Pagina 16**
- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 en de pagina's 32 en 33 op.

Italiano **Pagina 20**
- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e le pagine 32 e 33 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 24**
- Desplegar la página 3 y las páginas 32 y 33 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 28**
- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e as pág. 32 e 33.


1
O
C
L
M
N
P
Espresso
bar
PHILIPS
K
A
B
D
I
J
E
F
H
G
Q
R
N
M
L
P
O


2
MAX
MIN
3
4
5
10
11
12
13
17
18
19
20
25
26
27
28
33
34
35

Espresso

Espresso is made by pumping hot water rapidly and at a high pressure through ground Espresso type coffee.
This tasty Espresso is best served in special small-sized cups (50 ml).

- Ensure that there is enough water in the tank.
- Switch the appliance on by pressing button (L). Pilot lights (O) and (P) will come on (fig. 10).
- Insert the 1 cup filter (H) or the 2 cups filter (G) into the filter holder (E) (fig. 11).
- For 1 cup, place 1 level measuring spoonful of coffee into the 1 cup filter.
  For 2 cups, place 2 level measuring spoonsful into the 2 cups filter (fig. 12).
- Press the coffee down with the base of the measuring spoon (fig. 13).
- If necessary, clean traces of coffee off the edge of the filter.
- Position the filter holder (fig. 14) and screw in (fig. 15).
- Place 1 or 2 Espresso cup(s) (approx. 50 cc) under the spouts of the filter holder (fig. 16).
- Button "Coffee" (☕) can be pressed as soon as pilot light "Temperature" (P) goes out (fig. 17). Hot water will then be pumped through the ground coffee and after a few seconds the Espresso coffee will start flowing into the cup(s) (fig. 18).
- Press button "Coffee" (☕) again as soon as there is enough Espresso in the cup(s) (fig. 19).
- Serve and savour your Espresso right away!

"Cappuccino"

"Cappuccino" is the Italian name for Espresso with a little milk and a layer of milk froth.
The froth is made of cold milk in a jug using the steam pipe. The froth, together with a little milk, is added to the Espresso.
First prepare the milk froth, then the Espresso.
Note: Use the wider special "Cappuccino" cups (approx. 70 ml.) for the same quantity of coffee!

- Switch the appliance on by pressing "On/Off" button (⏻) (fig. 20).
  If the appliance is cold, both pilot lights (O) and (P) will now come on.
  If the appliance is already hot, only pilot light (O) will now come on.
- Press button "Steam" (♨). Orange pilot light "Temperature" (P) will come on (fig. 21).
  After some time the orange pilot light will go out (fig. 22). The appliance is now ready for making steam.

- Fill a milk jug about half full with cold milk.
- You can swing the steam pipe (D) to bring it into the most suitable position (fig. 23).
- Keep the jug under the steam pipe in such a position that the end of the pipe is fully immersed in the milk. (This is to prevent splashing!) (Fig. 24.)
- Open the steam control (C) by turning anti-clockwise (fig. 25). Steam will come out of the steam pipe, making the milk bubble (fig. 26). If no steam comes out of the steam pipe after opening the steam control, the Espresso Bar needs to be bled. (Please refer to section "Removing air".)
- Move the jug slowly downwards, until you hear a high pitched hissing sound (fig. 27). In this position, the outlet opening of the steam pipe just touches the surface of the milk and a fine, compact milk froth is being produced. Using the steam control (C) you can adjust the steam output.

- When sufficient milk froth has been formed, you can close the steam control (fig. 28).
- Then remove the milk jug.
- **Do not forget to press button "Steam" (♨)** (fig. 29). The button is now in "up" position.
- Wipe the steam pipe clean with a damp cloth.
- Hold the cloth under the steam pipe. Turn the steam control (C) open: just far enough to produce some steam to blow the inside of the steam pipe clean. Then close the steam control again.
- Move the steam pipe backwards into position over the grid.

Now the water in the appliance is extra hot: this was necessary for making steam.
For Espresso a somewhat lower temperature is required. Only then your coffee will have a nice "crema" crest.
- Press button "Coffee" (☕). Wait until some water comes from the water outlet.
- Press button "Coffee" (☕) again. The button is now in "up" position.
  Then the appliance is ready for making Espresso.
- Then place the filter holder with Espresso coffee into the appliance. (Please refer to section "Espresso".)
- Add sugar and milk to taste.
- Place one or two teaspoons of froth on the Espresso. Sprinkle with cocoa powder or ground cinnamon if liked.

After use

- Switch off by pressing button "On/Off" (Φ).
- Unscrew the filter holder (fig. 29).
- Move the filter clamp forwards (fig. 30).
- Holding the filter clamp pushed forward, throw away the used ground coffee. (With the clamp you keep the filter in the filter holder. Fig. 31.)
- After cleaning, move the filter clamp backward (fig. 32). The filter holder may be stored screwed on to the appliance (fig. 33).

Cleaning

- Wash the filters, the filter holder, the water tank, the drip-basin and grid regularly. The drip-basin and grid can be removed as illustrated in fig. 34 and 35.
- Regularly clean the water outlet opening, removing any stuck grains of coffee.

Descaling

Descale your Espresso Bar regularly. With normal household use the following rule applies:

- hardness **up to 18° DH - two or three** times a year
- hardness **over 18° DH - four or five** times a year.

Your water supply company can inform you about the hardness of your water.

- Operate the appliance **twice** as indicated in section "Making Espresso". However, now use **ordinary vinegar** to half fill the water tank and **do not fill the filter with ground coffee.**
- To remove any scale that has set in the inside of the steam pipe, let the appliance produce vinegar steam for some time.
- To remove all remainders of vinegar and scale, operate the appliance **twice** with **fresh cold water** in the same manner. Then clean all removable items.

Guarantee

Philips guarantee this appliance for a period of **one** year.
The guarantee is given against defects in materials and workmanship and covers both piece parts and labour. Any postage and packaging costs are to be paid by the purchaser. Apply to your Philips dealer or the Philips organization in your country in the case of a defect producing the completed guarantee certificate. (See the outside of the box.)
The guarantee is not valid if the appliance has been misused or if work has been carried out by unqualified persons.

Guarantee conditions on products bought in U.K.

These statements do not affect a consumer's statutory rights.

This product is sold subject to the understanding that should any defect of manufacture or material appear within twelve months from the date of consumer sale the defect will be rectified without charge provided:

1. Reasonable evidence is supplied (e.g. purchase receipt) that the product was purchased not more than twelve months prior to the date of the claim.
2. The defect is not due to accidental damage (whether in transit or otherwise), misuse, neglect or inexpert repair.

Should service be required please apply to the dealer from whom the product was purchased or to a Philips Authorised Service Dealer. For the address of your nearest Authorised Service Dealer simply contact our Consumer Help Desk, Telephone No. 081-689-2166 Ext. 8014.

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the Council Directive 87/308/EEC.

If the appliance does not function as required

If your Espresso machine does not operate as expected you may, in most cases, find the cause and cure below.
Also refer to the corresponding sections in your instructions for use!

The pump is too noisy.
- There is no water in the water tank. Refill with water.
- The water tank is not placed correctly.
- There is air in the appliance. Remove the air.

The machine does not produce Espresso.
- There is no water in the water tank or the water tank is not placed correctly.
- There is air in the appliance. Remove the air.
- The coffee has been ground too finely and/or has been tapped down too much.
- The water outlet opening is clogged.
- The machine needs descaling.

Water leaks from the water outlet opening and/or the steam pipe.
- The water inside the appliance expands when being heated up. This is quite normal. Swing the steam pipe into a position over the grid.

The "crema" crest on the Espresso is too thin or isn't there altogether.
- The coffee has not been tapped down firmly enough.
- There was not enough coffee in the filter.
- The machine was not heated-up sufficiently. (Had the pilot light gone out?)
- The coffee had been ground too coarsely.

The "crema" is too dark and/or the coffee has a burning taste.
- The machine was too heated-up. (Was the steam button still in "on" (down) position?)
- The coffee has been ground too finely.
- The coffee has been tapped down too much.

The pump does not work anymore.
- The pump has been switched off automatically to prevent damage due to overheating. Switch the machine off and let it cool down for approx. 45 minutes. Fill the water tank and remove air. After this you can use the machine again.

Français

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez l'air. (Prière de vous référer au chapitre "Purge".)
- L'eau est chauffée à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, de l'eau peut s'écouler soit par la buse vapeur, soit par le porte-filtre. Ceci est tout à fait normal. N'oubliez pas de faire pivoter vers l'arrière la buse vapeur si vous ne comptez pas l'utiliser.
- Votre appareil est protégé contre tout danger éventuel dû à une surchauffe. Si vous faites fonctionner trop longtemps la pompe, celle-ci est automatiquement arrêtée. Dans ce cas, arrêtez complètement l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 45 minutes. Retirez ensuite l'air. Vous pouvez à nouveau utiliser votre appareil.

Important

- **Lisez le mode d'emploi et regardez attentivement les illustrations (pages 3, 32 et 33) avant la mise en service de l'appareil.**
- **Assurez-vous, avant de brancher l'appareil, que le voltage indiqué sur la plaque signalétique du dessous de l'appareil corresponde au voltage du réseau de votre habitation.**
- **Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.**
- **Pendant le fonctionnement, veillez à ce que le niveau d'eau ne descende jamais en-dessous de l'ouverture transparente du réservoir d'eau.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.**
- **Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un chiffon humide.**
- **Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.**

Description générale (fig. 1, page 3)

- Ⓐ **Réservoir d'eau**
- Ⓑ **Flexible**
- Ⓒ **Bouton de réglage de la vapeur**
- Ⓓ **Buse de vapeur**
- Ⓔ **Porte-filtre**
- Ⓕ **Fixe filtre**
- Ⓖ **Filtre** (2 tasses)
- Ⓗ **Filtre** (1 tasse)
- Ⓘ **Grille**
- Ⓙ **Bac d'égouttage**
- Ⓚ **Indication du niveau d'eau**
- Ⓛ **Interrupteur marche/arrêt** (⏻)
- Ⓜ **Interrupteur "Café"** (☕)
- Ⓝ **Interrupteur "Vapeur"** (♨)
- Ⓞ **Témoin lumineux "Marche"**
- Ⓟ **Témoin lumineux "Température"**
- Ⓠ **Cuillère doseuse**
- Ⓡ **Enrouleur de cordon**

Avant la première utilisation

- Lavez le réservoir d'eau amovible, les filtres et le porte-filtre à l'eau chaude savonneuse, et rincez-les soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau (fig. 2 et 3, page 32). Assurez-vous que le flexible soit bien placé (B) (fig. 4).
- **Retirez l'air** comme indiqué au chapitre "Purge".
- Remplissez à peu près à moitié le réservoir d'eau et faites fonctionner l'appareil une fois à vide, comme indiqué au chapitre "Café espresso". Il est recommandé de renouveler cette opération après toute période prolongée de non-utilisation de l'appareil.

Purge

La présence d'air dans l'appareil peut nuire au bon écoulement de l'eau. Dans ce cas, il est nécessaire de purger l'appareil.

Purgez l'appareil:
- avant la première mise en service;
- après toute période prolongée de non-utilisation;
- lorsque le réservoir d'eau s'est entièrement vidé pendant l'utilisation;
- après avoir fait de la vapeur pendant plus de deux minutes.

- Si nécessaire, remplissez le réservoir d'eau.
- Placez une tasse (modèle haut) sous le tube de vapeur.

- Tournez le bouton de réglage de la vapeur (sens anti-horaire) (fig. 5).
- Mettez en marche en appuyant sur bouton marche/arrêt (⏻) (fig. 6).
- Enfoncez le bouton "Café" (☕). Après quelques secondes, l'eau arrivera par le tube de vapeur (fig. 7).
- Attendez que la tasse soit à moitié pleine.
- Enfoncez le bouton "Café" à nouveau (fig. 8) et fermez le bouton de contrôle vapeur en tournant dans le sens horaire (fig. 9).
  L'appareil est prêt à l'utilisation.

Café Espresso

Le café espresso est obtenu par passage d'eau très chaude sous pression à travers de la poudre de café.
Le café espresso est servi dans de petites tasses spéciales.

- Vérifiez qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (L). Les témoins lumineux (O) et (P) s'allument (fig. 10).
- Placez le filtre pour 1 tasse (H) ou le filtre pour 2 tasses (G) dans le porte-filtre (E) (fig. 11).
- Remplissez le filtre de la quantité de café nécessaire (une cuillère doseuse pour une tasse, deux pour deux tasses, remplies à ras) (fig. 12).
- Tassez le café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse (fig. 13).
- Si nécessaire, essuyez le bord du filtre.
- Placez le porte-filtre (fig. 14) et fixez-le fermement en le tournant (fig. 15).
- Placez 1 ou 2 tasses (environ 50 cc) sous les becs verseurs du porte-filtre (fig. 16).
- Lorsque le témoin lumineux "Température" (P) s'éteint, appuyez sur l'interrupteur "Café" (☕) (fig. 17).
  L'eau passe sous pression au travers du mélange de café et au bout de quelques secondes le café espresso commence commence à couler dans la (les) tasse (s) (fig. 18).
- Appuyez à nouveau sur le bouton "Café" (☕) dès qu'il y a suffisamment de café espresso dans la (les) tasse (s) (fig. 19).
- Servez et buvez votre café espresso immédiatement.

Cappuccino

"Cappuccino" est le nom italien d'un café expresso servi avec un peu de lait et une couche de mousse de lait.

Cette mousse de lait est faite à partir de lait froid réchauffé dans un pot à l'aide du tube à vapeur. La mousse est déposée sur le café express, éventuellement encore avec un peu de lait.
Faites d'abord mousser le lait; préparez ensuite le café espresso.
Attention: Utilisez pour la même quantité de café des tasses plus larges spéciales Cappuccino (contenance 70 ml).

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻) (fig. 20).
  Les témoins lumineux (O) et (P) s'allument en même temps, si l'appareil est froid.
  Si l'appareil est déjà chaud, seul le témoin lumineux (O) s'allume.
- Appuyez sur le bouton "Vapeur" (♨). Le témoin lumineux orange "Température" (P) s'allume (fig. 21).
  Après quelques instants, le témoin lumineux orange s'éteint (fig. 22). L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

- Prenez un pot à lait et remplissez-le à peu près à moitié de lait froid.
- Vous pouvez tourner le tube de vapeur (D) dans la position désirée (fig. 23).
- Tenez le pot de lait sous le tube de vapeur de telle sorte que l'embout du tube trempe dans le lait. (Pour éviter toute éclaboussure !) (fig. 24).
- Tournez le bouton de réglage de vapeur (C) vers la gauche (fig. 25). La vapeur s'échappe du tube et fait bouillonner le lait (fig. 26).
  Si le tube de vapeur ne produit pas de vapeur, vous devez purger l'appareil. (Voir le chapitre "Purge".)

- Descendez lentement le pot de lait, jusqu'à ce que vous entendiez un sifflement aigu (fig. 27). Dans cette position, l'embout du tube effleure la surface du lait, produisant ainsi une mousse de consistance ferme.
  Vous pouvez régler le débit de vapeur à l'aide du bouton de réglage de la vapeur (C).
- Lorsqu'il s'est formé suffisamment de mousse, placez le bouton de réglage en position fermée (fig. 28).
- Retirez le pot de lait.
- **N'oubliez pas d'appuyer sur le bouton "Vapeur"** (♨) (fig. 29). Le bouton est maintenant en position "haute".
- Essuyez le tube à vapeur avec un chiffon humide.
- Pour nettoyer l'intérieur du tube à vapeur, tenez le chiffon à l'embout et placez le bouton de réglage (C) en position ouverte juste le temps de produire de la vapeur. Puis ramenez le bouton en position fermée.

- Replacez le tube de vapeur dans sa position initiale au-dessus de la grille.

Maintenant l'eau dans l'appareil est très chaude: nécessaire pour produire de la vapeur.
Pour faire un espresso, l'eau n'a pas besoin d'être si chaude. Seulement alors votre café aura une belle crème mousseuse.
- Pressez le bouton "Café" (☕) jusqu'à ce que l'eau sorte du porte-filtre.
- Pressez à nouveau le bouton "Café" (☕) qui est maintenant en position "haute".
  L'appareil est ainsi prêt à faire un Espresso.
- Placez ensuite le porte-filtre avec du café dans l'appareil. (Consultez le chapitre "Café espresso".)
- Ajoutez du sucre et du lait selon votre goût.
- Déposez délicatement la mousse de lait sur le café espresso (une à deux cuillères par tasse). Saupoudrez avec du chocolat en poudre ou de la canelle.

Après utilisation

- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻).
- Dévissez le porte-filtre (fig. 29).
- Repoussez le fixe-filtre (fig. 30).
- En tenant le fixe-filtre poussé, faites tomber le café moulu. (Avec le fixe-filtre, vous maintenez le filtre dans son support. Fig. 31.)
- Après nettoyage, tirez le fixe-filtre en arrière (fig. 32). Le support de filtre peut à nouveau être remis en place sur l'appareil (fig. 33).

Nettoyage

- Lavez les filtres, le porte-filtre, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et la grille à l'eau chaude savonneuse.
  Le bac d'égouttage et la grille peuvent être retirés (voir fig. 34 et 35).
- Nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre pour enlever les restes de café.

Détartrage

Détartrez régulièrement votre appareil Espresso.
En cas d'utilisation moyenne:
- **2 à 3 fois par an** si la dureté de l'eau est **inférieure à 30° TH**;
- **4 à 5 fois par an** si la dureté de l'eau est **supérieure à 30° TH.**

La Compagnie des Eaux de votre région vous renseignera sur le degré de dureté de votre eau.

Procédez de la façon suivante:
- Faites fonctionner l'appareil **deux fois** comme indiqué dans le chapitre "Café Espresso". Utilisez du **vinaigre blanc** au lieu d'eau (deux tasses à café espresso) pour remplir le réservo et **laissez fonctionner l'appareil à vide.**
- Pour enlever le tartre éventuel de l'intérieur du tube de vapeur, faites fonctionner l'appareil à vapeur au vinaigre.
- Lorsque le détartrage est terminé, faites fonctionner l'appareil **deux fois** avec de **l'eau fraîche** afin d'éliminer les restes de vinaigre et de tartre.
  Lavez les parties amovibles.

Votre appareil ne fonctionne pas correctement ?
Vous pouvez trouver la cause et y apporter un remède.
Vous pouvez également vous reporter aux chapitres correspondants dans le mode d'emploi!

La pompe est trop bruyante
- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Remplissez-le.
- Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement.
- Il y a de l'air dans l'appareil. Purgez-le.

L'appareil ne produit pas d'espresso
- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir, ou ce dernier n'est pas placé correctement.
- Il y a de l'air dans l'appareil. Purgez-le.
- Le café a été moulu trop finement et/ou il a été trop tassé.
- La sortie d'eau de l'appareil est obstruée.
- La machine a besoin d'être détartrée.

De l'eau coule de la sortie d'eau et/ou du tube de vapeur
- L'eau à l'intérieur de l'appareil se transforme en vapeur quand elle est chauffée. Ceci est tout à fait normal. Tournez le tube de vapeur au-dessus de la grille.

La partie crémeuse de l'espresso est trop fine ou n'existe pas
- Le café n'a pas été mis en place correctement dans le filtre.
- Il n'y a pas assez de café dans le filtre.
- La machine n'a pas chauffé suffisamment. (La lampe témoin est-elle éteinte ?)
- Le café a été moulu trop grossièrement.

La crème est trop noire et/ou le café a un goût de brûlé
- La machine a trop chauffé. (Le bouton de vapeur n'est-il pas resté sur la position "marche" ?)
- Le café a été moulu trop finement.
- Le café a été trop tassé.

La pompe ne fonctionne plus
- La pompe a été arrêtée automatiquement suite à une surchauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 45 minutes. Remplissez le réservoir d'eau et purgez. Vous pouvez utiliser à nouveau la machine.

Informations sur la garantie et le service après-vente uniquement pour la France

Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction.
En cas de défaillance de l'appareil, Philips assure gratuitement, à travers son réseau de réparateurs agréés (liste dans le minitel 3615 Philips), sa réparation pendant **un an**, à compter de la date de vente, sauf si cette défaillance résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation.
La garantie ne couvre pas les frais de transport en cas d'expédition de l'appareil.
La garantie ne couvre pas les pièces de consommation usuelle et les accessoires, sauf défaut évident de fabrication.
Aucune indemnité ne sera accordée pour privation de jouissance.
Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Pour tous renseignements complémentaires, nous vous conseillons de vous adresser à:

SERVICE SA
Service CONSOMMATEURS PHILIPS
APPAREILS DOMESTIQUES
Rue des Vieilles Vignes - B.P. 49
Croissy-Beaubourg
77423 Marne-la-Vallée Cedex 2
Tél. (1) 64.80.54.54

Garantie pour les pays autres que la France:
Cet appareil est garanti par Philips pendant **un an** à compter de la date d'achat. La garantie s'applique aux défauts de matière et de fabrication et comprend les pièces ainsi que la main d'oeuvre. Les frais de transport éventuels de l'appareil sont à la charge de l'utilisateur. En cas de défaillance de l'appareil, adressez-vous avec le titre de garantie dûment complèté (voir le côté extérieur de l'emballage) à votre fournisseur Philips ou à l'organisation Philips dans votre pays.
La garantie cesse d'être appliquée si l'appareil a été utilisé d'une manière non-conforme ou si des réparations ou transformations ont été effectuées par des personnes non-autorisées.

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire antiparasitage (87/308/CEE).

Deutsch

- Entlüften Sie Ihre Espresso Bar vor dem ersten Gebrauch. (Vgl. den Abschnitt "Entlüften".)
- Wenn das Wasser im Gerät aufgeheizt wird, dehnt es sich aus. Dadurch können Dampf und einige Tropfen Wasser aus der Dampfdüse austreten. Das ist völlig normal. Vergessen Sie nicht, die Dampfdüse nach Gebrauch über das Tropfgitter zurückzuschieben.
- Die Espresso Bar ist gegen Überhitzungsschäden gesichert. Wenn die Pumpe zu lange betrieben wird, schaltet sie sich automatisch aus. Wenn dies geschieht, so schalten Sie das Gerät bitte ganz aus, und lassen Sie es etwa 45 Minuten lang abkühlen. Entlüften Sie es danach. Jetzt können Sie Ihre Espresso Bar wieder verwenden.

Wichtig

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen (Seiten 3, 32 und 33) an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.**
- **Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
- **Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an. Bitte, fragen Sie den Fachmann.**
- **Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn der Wasserspiegel in dem durchsichtigen Fenster des Wassertanks nicht sichtbar ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.**
- **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.**
- **Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.**
- **Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß es ersetzt werden durch eine von Philips autorisierte Werkstatt, da für die Reparatur Spezial-Werkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden.**

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1, Seite 3)

- **Ⓐ Wasserbehälter**
- **Ⓑ Ansaugschlauch**
- **Ⓒ Dampfregler**
- **Ⓓ Dampfdüse**
- **Ⓔ Filterhalter**
- **Ⓕ Filterklammer**
- **Ⓖ Filter (2 Tassen)**
- **Ⓗ Filter (1 Tasse)**
- **Ⓘ Tropfgitter**
- **Ⓙ Auffangschale**
- **Ⓚ Wasserstandsanzeige**
- **Ⓛ Ein-/Ausschalter (⏻)**
- **Ⓜ Schalter "Kaffee" (☕)**
- **Ⓝ Schalter "Dampf" (♨)**
- **Ⓞ Kontrollampe "Ein"**
- **Ⓟ Kontrollampe "Temperatur"**
- **Ⓠ Meßlöffel**
- **Ⓡ Kabelfach**

Vorbereitung zum Gebrauch

- Waschen Sie den abnehmbaren Wasserbehälter, die Kaffeefilter und den Filterhalter in Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Füllen Sie den Wasserbehälter (Abb. 2 und 3, Seite 32). Achten Sie darauf, daß der Ansaugschlauch (B) eingesetzt wird (Abb. 4).
- **Entlüften** Sie das Gerät wie im Abschnitt "Entlüften" beschrieben.
- Lassen Sie eine halbe Wasserbehälter-Füllung durch das Gerät laufen, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, jedoch ohne den gemahlenen Espresso-Kaffee im Filter. Das gleiche empfiehlt sich, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben.

Entlüften

Luft im Pumpensystem der Maschine kann der Durchlauf des Wassers behindern. In einem solchen Fall muß das Gerät entlüftet werden.

Entlüften ist nötig:

- bevor die Espresso Bar zum ersten Mal in Betrieb genommen wird;
- wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde;
- wenn der Wasserbehälter im Gebrauch leergelaufen ist;
- nachdem für mehr als 2 Minuten Dampf entnommen wurde.

Falls erforderlich, den Wasserbehälter (A) mit Wasser füllen.
Stellen Sie eine große Tasse unter die Dampfdüse.
Öffnen Sie den Dampfregler (C) indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. 5).
Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (⏻) ein (Abb. 6).
- Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☕). Nach einigen Sekunden kommt heißes Wasser aus der Dampfdüse (Abb. 7).
- Warten Sie, bis die Tasse halb voll ist.
- Drücken Sie nochmals den Schalter "Kaffee", (Abb. 8) und schließen Sie den Dampfregler (C) durch Drehung im Uhrzeigersinn (Abb. 9).

Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.

Espresso

Espresso wird zubereitet, indem sehr heißes Wasser schnell und unter hohem Druck durch gemahlenen Espresso-Kaffee gepreßt wird. Dieser kräftig schmeckende Espresso wird in speziellen kleinen Tassen serviert.

- Stellen Sie sicher, daß genügend Wasser im Wasserbehälter ist.
- Entlüften Sie das Gerät, wenn Sie meinen, das es nötig ist (siehe Abschnitt "Entlüften").
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Schalters (L) ein.
Die Kontrollampen (O) und (P) leuchten auf (Abb. 10).
Setzen Sie den Filter (H) für eine oder den Filter (G) für zwei Tassen in den Filterhalter (E) (Abb. 11).
Geben Sie einen gestrichenen Meßlöffel gemahlenen Espresso-Kaffee in den Filter (H) für eine Tasse.
Geben Sie zwei gestrichene Meßlöffel in den Filter (G) für zwei Tassen (Abb.12).
Drücken Sie den Kaffee mit der Meßlöffel-Unterseite an (Abb. 13).
Wischen Sie den Rand des Filters sauber.
Setzen Sie den Filterhalter (Abb. 14) ein und schrauben Sie ihn fest (Abb. 15).
Stellen Sie eine bzw. zwei Espresso-Tassen (50 ml) unter die Austrittsöffnung des Filterhalters (Abb. 16).
Der Schalter "Kaffee" (☕) kann gedrückt werden, sobald die Kontrollampe "Temperatur" (P) erlischt (Abb. 17).
Es wird dann heißes Wasser durch den gemahlenen Kaffee gepumpt, und nach wenigen Sekunden beginnt der Espresso in die Tasse(n) zu fließen (Abb. 18).
Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☕) erneut, wenn genügend Espresso in der Tasse / den Tassen ist (Abb. 19).
- Servieren oder genießen Sie den Espresso umgehend!

Cappuccino

"Cappuccino" ist der italienische Name für den Espresso mit ein wenig Milch und Milchschaum. Der Milchschaum wird in einem Krug aus kalter Milch mit der Dampfdüse zubereitet. Dieser Milchschaum wird dem Espresso mit ein wenig Milch zugefügt. Stellen Sie zuerst den Milchschaum her, dann den Espresso. Achtung: Benutzen Sie hierzu die breiteren "Cappuccino-Tassen" (ca. 70 ml) für dieselbe Kaffee-Menge!

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters (⏻) ein (Abb. 20).
Wenn das Gerät kalt ist, leuchten die beiden Kontrollampen (O) und (P) auf.
Ist das Gerät bereits warm, leuchtet nur die Kontrollampe (O).
- Füllen Sie einen Milchkrug halb mit kalter Milch.
- Drücken Sie den Schalter "Dampf" (♨); die orange Kontrollampe "Temperatur" (P) leuchtet auf (Abb. 21).
Nach kurzer Zeit erlischt die orange Kontrollampe (Abb. 22). Das Gerät ist jetzt bereit, Dampf zu erzeugen.
- Sie können die Dampfdüse (D) ausschwenken und so in die beste Position bringen (Abb. 23).
- Halten Sie den Krug unter die Dampfdüse, so daß die Düse in die Milch eintaucht. So verhindern Sie, daß es spritzt! (Abb. 24).
- Öffnen Sie den Dampfregler, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 25). Aus dem Auslaß strömt Dampf und läßt die Milch sprudeln (Abb. 26).
Sollte nach dem Öffnen der Dampfkontrolle kein Dampf aus dem Auslaß kommen, so muß das Gerät entlüftet werden. (Siehe Abschnitt "Entlüften".)
- Ziehen Sie den Krug langsam herunter, bis Sie einen hohen, zischenden Ton hören (Abb. 27). In dieser Stellung berührt die Dampfdüse ein wenig die Oberfläche der Milch und erzeugt einen feinen, festen Schaum. Regulieren Sie die Dampfmenge mit dem Dampfregler (C).

- Wenn der Schaum erzeugt ist, können Sie den Dampfregler schließen (Abb. 28).
- Nehmen Sie den Milchkrug heraus.
- **Schließen Sie unbedingt den Schalter "Dampf"** (♨) (Abb. 29). Er steht nun in der oberen Position.

- Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Halten Sie das Tuch unter die Öffnung der Dampfdüse. Öffnen Sie den Dampfregler (C) so weit, daß so viel Dampf erzeugt wird, wie benötigt wird, um die Dampfdüse leer zu blasen. Schließen Sie danach den Dampfregler wieder.
- Schieben Sie die Dampfdüse wieder über das Tropfgitter zurück.
- Bereiten Sie den Espresso in der Weise zu, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben.

Das Wasser im Gerät ist jetzt besonders heiß; daß war für die Dampferzeugung notwendig.
Für den Espresso ist eine etwas niedrigere Temperatur erforderlich, denn nur so bekommt der Kaffee seine hübsche "Haube".
- Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☕) und warten Sie, bis Wasser austritt.
- Drücken Sie nochmals den Schalter "Kaffee" (☕). Der Knopf steht nun in der oberen Position. Jetzt ist das Gerät bereit zur Espresso-Herstellung.
- Setzen Sie den Filterhalter mit dem Kaffee in das Gerät (vgl. den Abschnitt "Espresso").
- Fügen Sie nach Belieben Milch und Zucker zu.
- Geben Sie einen oder zwei Löffel Milchschaum auf den Espresso.
- Streuen Sie nach Belieben ein wenig Kakao-Puder oder gemahlenen Zimt darüber.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (⏻) aus.
- Schrauben Sie den Filterhalter heraus (Abb. 29).
- Schieben Sie die Filterklammer nach vorn (Abb. 30).
- Entfernen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Filterklammer gedrückt halten. Die Filterklammer hält den Filter im Filterhalter fest (Abb. 31).
- Nach der Reinigung können Sie die Filterklammer wieder zurückschieben (Abb. 32) und den Filterhalter im Gerät belassen (Abb. 33).

Reinigung

- Waschen Sie Filter, Filterhalter, Wasserbehälter und Auffangschale und Tropfgitter regelmäßig aus.
  Auffangschale und Tropfgitter können, so wie in den Abb. 34 und 35 gezeigt, herausgenommen werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Wasseraustrittsöffnung und entfernen Sie angesetzte Reste von Kaffeemehl.

Entkalken

Entkalken Sie Ihre Espresso Bar regelmäßig. In einem normalen Haushalt trifft folgende Regel zu
- bei Wasserhärte **bis zu 18° dH: zwei- oder dreimal** im Jahr,
- bei Wasserhärte **über 18° dH: vier- bis fünfmal** im Jahr.

Ihre Wasserwerke können Sie über die Härte ihr Wassers informieren.
- Betreiben Sie das Gerät **zweimal** wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, aber füllen Sie den Wasserbehälter statt mit Wasser halbvoll mit **Haushaltsessig** und **füllen Sie keinen Kaffee in den Filter.**
- Um den Kalkstein zu entfernen, der sich möglicherweise in der Dampfdüse gebildet ha lassen Sie das Gerät eine Weile Essigdampf abgeben.
- Um die Essigreste zu entfernen, betreiben Sie dann das Gerät in gleicher Weise noch **zwei** mit **frischem, kaltem Leitungswasser.** Reinigen Sie abschließend alle abnehmbaren Teile des Geräts.

Garantie

Philips übernimmt für dieses Gerät eine Garanti von **einem Jahr** ab Verkaufsdatum. Die Garanti wird für Material- und Fabrikationsfehler übernommen und umfaßt sowohl Einzelteile wie Arbeitslohn. Im Falle eines Defekts wenden Sie sich bitte - mit dem vollständig ausgefüllten Garantieschein (siehe Außenseite der Verpackung) - an den Philips-Händler oder an d Philips-Organisation in Ihrem Lande.
In Deutschland an:

- ARRIVO -
Philips GmbH
Elektro-Hausgeräte-Service
Essener Straße 91
2000 Hamburg 62

Die Garantie verfällt, wenn das Gerät nicht sachgemäß benutzt worden ist, oder wenn unbefugte Eingriffe vorgenommen worden sind.

Dieses Produkt entspricht den Funkentstörvorschriften der Richtlinie des Rates 87/308/EW

In Österreich gilt:
Philips Österreich unterstützt die Gewährleistungsverpflichtungen Ihres Händlers durch kostenlose Reparatur dieses Geräts in jeder österreichischen Philips Service Zentrale währe der gesetzlichen Gewährleistungsfrist.

Was tun, wenn das Gerät streikt ?

Wenn Ihre Espresso-Maschine nicht das gewünschte Resultat liefert, wird Ihnen die folgende Liste helfen, die Ursachen zu beseitigen.
Schauen Sie auch in der Gebrauchsanweisung in dem entsprechenden Abschnitt nach.

Die Pumpe arbeitet zu laut
- Es ist kein Wasser im Tank. - Füllen Sie den Wasserbehälter.
- Der Wasserbehälter ist nicht fest aufgesetzet.
- Es ist Luft im Gerät. Entlüften Sie.

Das Gerät erzeugt keinen Espresso
- Es ist kein Wasser im Tank oder der Wasserbehälter ist nicht richtig aufgesetzt.
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder zu fest angedrückt.
- Die Wasseraustrittsöffnung ist verstopft.
- Das Gerät muß entkalkt werden.

Wasser tropft aus Wasseraustrittsöffnung oder Dampfdüse
- Das Wasser wird im Gerät stark aufgeheizt und dehnt sich dann aus. Das ist völlig normal. Schieben Sie die Dampfdüse über das Tropfgitter.

Die "Haube" auf dem Espresso ist zu dünn oder fehlt völlig
- Das Kaffeemehl ist nicht fest genug angedrückt worden.
- Es war nicht genügend Kaffee im Filter.
- Das Gerät war nicht genügend aufgeheizt. War die Kontrollampe schon erloschen?
- Das Kaffee war zu grob gemahlen.

Die "Haube" ist zu dunkel und/oder der Espresso hat einen brandigen Geschmack
- Das Gerät war zu stark aufgeheizt. - War der Schalter "Dampf" noch an, in unterer Position?
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen worden.
- Der Kaffee ist zu stark angedrückt worden.

Das Pumpensystem arbeitet überhaupt nicht mehr
- Die Pumpe ist wegen Überhitzungsgefahr automatisch ausgeschaltet worden. Schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es für eine Dreiviertelstunde abkühlen. Füllen Sie dann den Wasserbehälter und entlüften Sie das Gerät. Danach ist es wieder betriebsbereit.

Nederlands

- Ontlucht de Espresso-machine vóór het eerste gebruik. (Zie gedeelte "Ontluchten".)
- In het apparaat wordt water opgewarmd. Het water zet uit, zodat er wat druppels uit de stoompijp of uit de uitstroomopening kunnen komen. Dit is een normaal verschijnsel. Draai het stoompijpje, indien u dat niet gebruikt, boven het lekbakje.
- De Espresso-machine is beveiligd tegen oververhitting. Wanneer u het gedurende te lange tijd laat pompen, wordt de pomp automatisch uitgeschakeld. Schakel dan het apparaat geheel uit en laat het ca. 45 minuten afkoelen. Vervolgens ontlucht u de Espresso-machine. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken.

Belangrijk

- **Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle illustraties (pag. 3, 32 en 33) goed voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de aanduiding van het voltage (aan de onderzijde van het apparaat) overeenkomt met de netspanning in uw woning.**
- **Het apparaat dient te worden aangesloten op een geaard stopcontact.**
- **Zorg ervoor dat het waterniveau tijdens het gebruik nooit lager dan het venster van het waterreservoir komt.**
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.**
- **U kunt het apparaat schoonmaken met een vochtige doek.**
- **Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.**

Algemene beschrijving (fig. 1, pag. 3)

- **Ⓐ Waterreservoir**
- **Ⓑ Aanzuigslangetje**
- **Ⓒ Stoomregelaar**
- **Ⓓ Stoompijp**
- **Ⓔ Filterhouder**
- **Ⓕ Filterklem**
- **Ⓖ Filter (2-koppen)**
- **Ⓗ Filter (1-kop)**
- **Ⓘ Rooster**
- **Ⓙ Lekbakje**
- **Ⓚ Waterniveau-aanduiding**
- **Ⓛ Drukknop Aan/Uit (⏻)**
- **Ⓜ Drukknop "Koffie" (☕)**
- **Ⓝ Drukknop "Stoom" (♨)**
- **Ⓞ Controlelampje "Aan"**
- **Ⓟ Controlelampje "Temperatuur"**
- **Ⓠ Maatschepje**
- **Ⓡ Snoeropbergplaats**

Vóór het eerste gebruik

- Was het uitneembare waterreservoir, de koffiefilters en de filterhouder in warm sop af. Spoel ze na met schoon water.
- Vul het waterreservoir (fig. 2 en 3, pag. 32). Let erop dat het aanzuigslangetje goed op zijn plaats wordt gebracht (fig. 4).
- **Ontlucht het apparaat**, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ontluchten".
- Pomp ongeveer een half reservoir water door het apparaat. Doe dit op de manier die bij "Espresso" is beschreven, maar nu zonder Espressomaalsel in het filter.
  Doe dit ook als u het apparaat een tijdlang niet hebt gebruikt.

Ontluchten

Het kan gebeuren dat lucht in het apparaat de goede doorstroming belemmert.
In dat geval moet de Espresso Bar ontlucht worden.

Ontlucht de Espresso Bar:
- wanneer het apparaat voor 't eerst wordt gebruikt;
- wanneer het lange tijd niet is gebruikt;
- wanneer het waterreservoir tijdens het gebruik leeg is geraakt;
- nadat u langer dan twee minuten achtereen stoom hebt gemaakt.

- Vul, indien nodig, het waterreservoir.
- Zet een kopje (hoog model) onder de stoompijp.
- Draai de stoomregelaar open (linksom) (fig. 5).
- Schakel het apparaat in, door drukknop Aan/Uit (⏻) in te drukken (fig. 6).
- Druk knop "Koffie" (☕) in. Na enkele seconden komt er water uit de stoompijp (fig. 7).

- Wacht tot het kopje half vol is.
- Druk opnieuw knop "Koffie" (fig. 8) in en draai de stoomregelaar dicht (rechtsom) (fig. 9).

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Espresso

Espresso-koffie wordt bereid door heet water snel en onder hoge druk door het koffiemaalsel te persen. De pittige Espresso wordt geserveerd in speciale kleine kopjes (50 ml).

- Controleer of er genoeg water in het reservoir is.
- Schakel het apparaat in, door drukknop (⏻) in te drukken.
  Controlelampjes (O) en (P) gaan nu branden (fig. 10).
- Zet het éénkopsfilter (H) of tweekopsfilter (G) in de filterhouder (E) (fig. 11).
- Doe voor één kopje één afgestreken vulschepje Espresso-koffie in het éénkopsfilter.
  Doe voor twee kopjes twee afgestreken vulschepjes Espresso-koffie in het tweekopsfilter (fig. 12).
- Druk de koffie stevig aan met de onderzijde van het schepje (fig. 13).
- Veeg zonodig de rand van het filter schoon.
- Zet de filterhouder op zijn plaats (fig. 14) en draai hem vast (fig. 15).
- Plaats één of twee Espresso-kopje(s) (ca. 50 cc) onder de uitstroomopeningen van de filterhouder (fig. 16).
- Wanneer controlelampje "Temperatuur" (P) is uitgegaan, kunt u drukknop "Koffie" (☕) indrukken (fig. 17).
  Er wordt dan heet water door het koffiemaalsel geperst, en na een paar seconden begint de Espresso in het kopje (de kopjes) te stromen (fig. 18).
- Druk knop "Koffie" (☕) opnieuw in, zodra er voldoende Espresso in het kopje (de kopjes) is (fig. 19).
- Serveer en drink de Espresso meteen!

"Cappuccino"

"Cappuccino" is de Italiaanse naam voor Espresso met wat melk en een laag melkschuim.
Dit melkschuim wordt gemaakt van koude melk in een kannetje, met behulp van het stoompijpje.
Het schuim wordt samen met wat melk op de Espresso geschept.
U schuimt eerst de melk op. Daarna maakt u de Espresso.

N.B.: Gebruik voor dezelfde hoeveelheid speciale "Cappuccino"-kopjes (breder model, ca. 70 ml)!

- Schakel het apparaat in door drukknop "Aan/Uit" (⏻) in te drukken (fig. 20).
  Als het apparaat koud is, gaan nu de beide controlelampjes (O) en (P) branden.
  Wanneer het apparaat reeds warm was, gaat nu alleen lampje (O) branden.
- Druk knop "Stoom" (♨) in. Het oranje controlelampje "Temperatuur" (P) gaat nu aan (fig. 21).
  Na enige tijd gaat het lampje uit.
  Het apparaat is nu gereed voor het stomen.

- Vul een melkkannetje voor ongeveer de helft met koude melk.
- U kunt het stoompijpje (D) in de meest gewenste stand draaien (fig. 23).
- Houd het kannetje zodanig onder het stoompijpje, dat het uiteinde van het stoompijpje geheel in de melk steekt. (Anders gaat straks de melk spatten!) (Fig. 24.)
- Draai de stoomregelaar (C) open (linksom) (fig. 25). Er komt nu stoom uit het stoompijpje, waardoor de melk gaat opborrelen (fig. 26).
  Als er geen stoom uit het stoompijpje komt nadat u de stoomregelaar hebt opengedraaid, moet de Espresso Bar eerst ontlucht worden. (Zie "Ontluchten".)
- Beweeg het melkkannetje langzaam omlaag, totdat u een hoog sissend geluid hoort (fig. 27).
  De uitstroomopening van het stoompijpje raakt dan juist het melkoppervlak, en er wordt fijn, stevig melkschuim gevormd.
  Met behulp van de stoomregelaar (C) kunt u de sterkte van de stoom regelen.

- Als er genoeg melkschuim is gevormd, draait u de stoomregelaar dicht (fig. 28).
- Haal daarna het melkkannetje weg.
- **Vergeet niet de knop "Stoom" (♨) in te drukken** (fig. 29). De knop staat nu in de hoogste stand.
- Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek.
- Houd het doekje onder de stoompijp en draai de stoomregelaar (C) even open. Het stoompijpje kan zichzelf dan schoonblazen.
- Draai de stoompijp terug boven het rooster.

Het water in het apparaat is nu extra heet: dit was nodig voor het stomen.
Voor Espresso is een iets lagere temperatuur gewenst: dan krijgt uw koffie ook een mooi "crema" schuimkraagje.
- Druk knop "Koffie" (☕) in en wacht totdat er water uit de uitstroomopening komt.

- Druk knop "Koffie" (☕) opnieuw in. De knop staat nu in de hoogste stand.
  Het apparaat is dan klaar voor het maken van Espresso.
- Plaats vervolgens de filterhouder met Espressokoffie in het apparaat. (Zie "Espresso".)
- Voeg suiker en melk naar smaak toe.
- Schep er vervolgens één à twee eetlepels melkschuim op. Strooi er naar smaak wat cacaopoeder of kaneel over.

Na het gebruik

- Schakel het apparaat uit, door drukknop "Aan/Uit" (⏻) in te drukken.
- Draai de filterhouder los (fig. 29).
- Beweeg de filterklem naar voren (fig. 30). Houd de filterklem aangedrukt.
- Gooi het gebruikte koffiemaalsel weg (fig. 31). (Met de filterklem houdt u het filter in de filterhouder.)
- Na het schoonmaken beweegt u de filterklem naar achteren (fig. 32). U kunt de filterhouder aan het apparaat bevestigen (fig. 33).

Schoonmaken

- Was de filters, de filterhouder, het waterreservoir, de uitneembare lekbak en het rooster regelmatig af.
  Voor het verwijderen van de lekbak en het rooster zie fig. 34 en 35.
- Maak regelmatig de wateruitstroomopening schoon en vrij van koffiemaalsel.

Ontkalken

Ontkalk uw Espresso Bar regelmatig. Bij normaal huishoudelijk gebruik:
- **2 à 3** keer per jaar als u **zacht water** gebruikt (tot 18° DH);
- **4 à 5** keer per jaar als u **hard water** gebruikt (boven 18° DH).

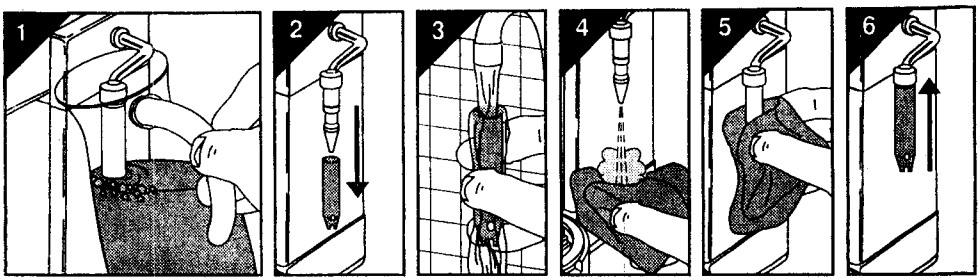
Uw waterleidingbedrijf kan u over de plaatselijke waterhardheid informeren.

- Gebruik het apparaat **twee keer** zoals aangegeven in gedeelte "Espresso".
  Vul het waterreservoir nu echter tot de helft met **gewone azijn** in plaats van water, en doe **geen gemalen koffie** in het filter.
- Om eventuele kalkaanslag van de binnenzijde van het stoompijpje te verwijderen, laat u het apparaat enige tijd azijnstoom produceren.
- Laat na het ontkalken het apparaat nog **twee keer** met **vers koud water** werken om azijn en kalkresten weg te spoelen. Was vervolgens de losse delen af.

Garantie

Philips geeft u garantie op dit apparaat gedurend **één jaar** na aankoop.
De garantie wordt gegeven voor materiaal- en fabricagefouten en omvat zowel onderdelen als arbeidsloon.
Eventuele transportkosten van het apparaat komen voor rekening van de koper.
Wend u in geval van een defect met de volledig ingevulde garantiekaart (zie buitenzijde van de doos) tot uw Philips leverancier of de Philips organisatie in uw land.
De garantie vervalt indien het apparaat onjuist is gebruikt of indien er ingrepen aan zijn verricht door daartoe niet bevoegde personen.

Dit produkt is gefabriceerd in overeenstemming met de radiostoringsvoorschriften van de geldende EEG-Richtlijn.



English

Your Espresso maker is equipped with a handy extra accessory, named **"Cappuccino Extra"**. This will help you to make excellent milk froth for Cappuccino, simply and effectively.

How to use

- Make milk froth as indicated in the instructions for use. However, now hold the milk jug as indicated in fig. 1.
  Please note: the **air outlet holes** of the accessory should remain **under the milk level.**
- Stop the steam supply as soon as enough froth has been made.

Cleaning

- Remove the outside pipe by pulling in the direction of the arrow (fig. 2).
- Rinse the outer pipe under the tap (fig. 3).
- Let some steam escape to clean the inner section (fig. 4). Finish cleaning with a damp cloth (fig. 5).
- Push the outer pipe back into place. Push firmly to ensure that it fits well at the top (fig. 6).

Français

Votre cafetière espresso est équipée d'un accessoire supplémentaire très commode, appelé **"Cappuccino extra"**, qui vous aidera à préparer un excellent lait mousseux pour Cappuccino simplement et efficacement.

Utilisation:

- Préparez du lait mousseux comme indiqué dans le mode d'emploi, tout en tenant le pot à lait comme illustré sur la fig. 1.
  Attention: les **trous de sortie de vapeur** de l'accessoire doivent rester **en-dessous du niveau du lait.**
- Arrêtez la production de vapeur dès qu'il y a suffisamment de mousse.

Nettoyage

- Retirez le tube de sortie de vapeur en tirant dans le sens de la flèche (fig. 2).
- Rincez le tube externe sous le robinet (fig. 3).
- Laissez un peu de vapeur s'échapper pour nettoyer la partie interne (fig. 4). Continuez le nettoyage avec un chiffon humide (fig. 5).
- Remettez le tube de sortie de vapeur en place. Poussez fermement pour vous assurer qu'il est bien emboîté à la partie supérieure (fig. 6).

Deutsch

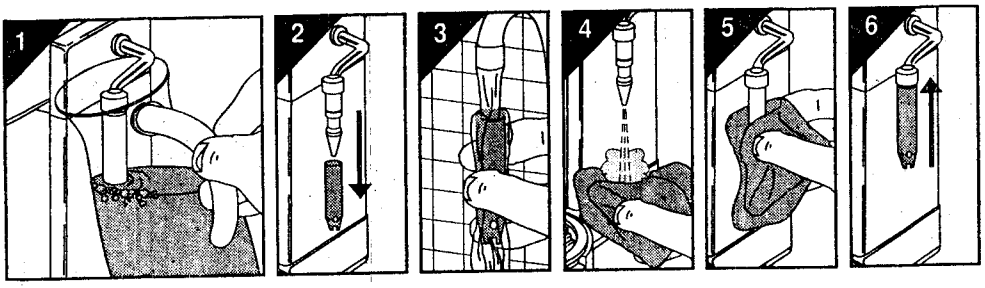
Ihre Espresso-Maschine ist mit dem handlichen Zusatzgerät **"Cappuccino Extra"** versehen. Damit können Sie für Ihren Cappuccino schnell und einfach Milchschaum zubereiten.

Gebrauch des Geräts

- Bereiten Sie den Milchschaum zu, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist, aber halten Sie dabei den Milchkrug so, wie in Abb. 1 gezeigt.
  Wichtig: Tauchen Sie die **Öffnungen der Dampfdüse** voll in die Milch.
- Schalten Sie die Dampfzufuhr sofort ab, sobald die erforderliche Menge Milchschaum zubereitet ist.

Reinigung

- Nehmen Sie die Dampfdüse ab, indem Sie sie in Pfeilrichtung abziehen (Abb. 2).
- Reinigen Sie die Dampfdüse unter fließendem Wasser (Abb. 3).
- Reinigen Sie den inneren Teil, indem Sie etwas Dampf entweichen lassen (Abb. 4). Wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach (Abb. 5).
- Setzen Sie die Dampfdüse wieder auf und drücken Sie sie fest an (Abb. 6).



Nederlands

Uw Espresso-apparaat is voorzien van een handig extra hulpstukje, de **"Cappuccino Extra"**. Hiermee kunt u op eenvoudige wijze prima melkschuim voor Cappuccino maken.

Gebruik
- Maak melkschuim volgens de gebruiksaanwijzing. Houd het melkkannetje nu echter zoals aangegeven in fig. 1.
  Let op: de **openingen** van het hulpstukje moeten steeds **onder het melkoppervlak** blijven.
- Sluit de stoomtoevoer af zodra u genoeg schuim hebt gemaakt.

Schoonmaken
- Buitenste gedeelte verwijderen door trekken in de richting van de pijl (fig. 2).
- Buitenste gedeelte schoonspoelen onder de kraan (fig. 3).
- Binnenste gedeelte met stoom schoonblazen (fig. 4) en afnemen met vochtig doekje (fig. 5).
- Buitenste gedeelte weer op zijn plaats brengen. Goed aandrukken, zodat het aan de bovenzijde geheel aansluit (fig. 6).

Italiano

La macchina Espresso è fornita di un accessorio supplementare: il **"Cappuccino Extra"**.
Con questo accessorio potete montare il latte per il cappuccino in modo semplice ed efficace.

Funzionamento
- Montate il latte come indicato nelle istruzioni per l'uso. Ora però tenete il bricco del latte come indicato nella fig. 1.
  N.B. I fori di fuoriuscita dell'aria dell'accessorio devono trovarsi **sotto il livello del latte.**
- Fermate il getto di vapore non appena avrete montato il latte.

Pulizia
- Togliete il tubo di erogazione vapore tirandolo nella direzione della freccia (fig. 2).
- Risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto (fig. 3).
- Fate uscire un pò di vapore per pulire la parte interna (fig. 4). Passate poi con un panno umido (fig. 5).
- Spingendo, rimontate nella sua sede il tubo di erogazione vapore. Assicuratevi che sia fissato bene (fig. 6).

Español

Su cafetera "espresso" está equipada con un accesorio extra muy sencillo llamado **"Cappuccino Extra"**. Este le ayudará a preparar una excelente espuma de leche para el café "Cappuccino", de forma rápida y sencilla.

Modo de empleo
- Prepare leche espumosa como se indica en las instrucciones de manejo. Sin embargo, ahora mantenga la jarra de leche como se indica en la figura 1.
  Importante: Los **orificios para el aire** del accesorio deben permanecer **sumeridos en la leche.**
- Interrumpa la salida de vapor tan pronto como tenga suficiente espuma preparada.

Limpieza
- Extraiga la boquilla tirando en la dirección de la flecha (fig. 2).
- Enjuague la boquilla en el grifo (fig. 3).
- Deje salir algo de vapor para limpiar la parte interna (fig. 4). Frote con un paño húmedo (fig. 5).
- Empuje la boquilla exterior de nuevo en su lugar. Empuje asegurándose de que encaja bien por la parte superior (fig. 6).

Português

A sua máquina de café Expresso está equipada com um útil acessório extra chamado **"Cappuccino Extra"**. Isto ajudá-lo-à a fazer uma excelente espuma de leite para o Cappuccino.

Como usar
- Faça espuma de leite como se indica nas instruções de utilização. No entanto, segure agora no jarro do leite como se indica na fig. 1. **Repare por favor:** os **orifícios da saída de ar** do acessório terão de permanecer **abaixo do nível do leite**.
- Deixe de fazer o vapor de leite logo que ache suficiente a quantidade já feita.

Limpeza
- Retire o tubo de saída, puxando-o na direcção da seta (fig. 2).
- Enxague o tubo exterior por baixo da bica (fig. 3).
- Deixe sair algum vapor para limpar a secção interior (fig. 4). Limpe depois com um pano macio (fig. 5).
- Empurre o tubo de saída para o seu lugar. Carregue com firmeza para garantir que fica bem preso no cimo (fig. 6).

Dansk

Deres Espressomaskine er forsynet med et praktisk ekstra tilbehør som vi kalder **"Cappuccino Extra"**. Med "Cappuccino Extra" er det nemmere at lave mælkeskum til cappuccino.

Hvordan?
- Lav mælkeskum som nævnt i brugsanvisningen, men hold mælkekanden som vist i fig. 1. **Bemærk venligst** at **luftudgangshullerne** på tilbehøret skal holdes **under mælkens overflade**.
- Stop damptilførslen så snart der er lavet nok mælkeskum.

Rensning
- Fjern det udvendige rør ved at trække i pilens retning (fig. 2).
- Skyl det udvendige rør under vandhanen (fig. 3).
- Rens det indvendige rør ved at lukke lidt damp igennem (fig. 4). Rengør det udvendigt med en fugtig klud (fig. 5).
- Sæt det udvendige rør på igen. Skub det godt fast så det sidder korrekt i toppen (fig. 6).

Svenska

Med denna espressobryggare följer en extra tillsats **"Cappuccino Extra"**, som gör det lättare att göra mjölkskum.

Användning
- Följ anvisningarna i bruksanvisningen till espressobryggaren, men håll muggen som fig 1 i denna folder visar. **Observera** att **tillsatsens hål** skall vara **under mjölkens yta**.
- Stäng av ångan så snart du har fått tillräckligt med mjölkskum.

Rengöring
- Drag av det yttre röret i pilens riktning, fig 2.
- Skölj av det yttre röret i rinnande vatten, fig 3.
- Släpp ut litet ånga så att röret blir rent inuti, fig 4. Torka ren med en fuktig trasa, fig 5.
- Sätt tillbaka det yttre röret. Tryck fast det ordentligt, fig 6.

Ελληνικά

Η καφετιέρα espresso είναι εφοδιασμένη με επί πλέον εξαρτήματα που ονομάζονται "Cappuccino Extra".
Αυτό θα σας βοηθήσει να φτιάξετε αφρό γάλακτος για Cappuccino απλά και ικανοποιητικά.

Πώς θα χρησιμοποιηθούν
— Φτιάξτε αφρό γάλακτος όπως αναφέρεται στις οδηγίες χρήσεως. Πάντως τώρα κρατείστε το δοχείο με το γάλα όπως δείχνει η εικ. 1.
Παρακαλώ προσέξτε: οι οπές εξόδου αέρος του εξαρτήματος πρέπει να ευρίσκονται πιο κάτω από την στάθμη γάλακτος.
— Σταματείστε τον ατμό αφού φτιάξατε αρκετό αφρό.

Καθαρισμός
— Βγάλτε τον εξωτερικό σωλήνα αφού τον τραβήξετε προς την κατεύθυνση του τόξου (εικ. 2).
— Ξεπλύνετε τον εξωτερικό σωλήνα κάτω από το καπάκι (εικ. 3).
— Αφήστε να ξεφύγει λίγος ατμός για καθαρισμό του εσωτερικού τμήματος (εικ. 4). Σκουπίστε το με ένα καθαρό στεγνό ύφασμα (εικ. 5).
— Σπρώξτε τον εξωτερικό σωλήνα πίσω στην θέση του. Πιέστε καλά για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά στο επάνω μέρος (εικ. 6).

Norsk

Deres Espresso maskin er utstyrt med et praktisk tilleggsutstyr, såkalt **"Cappuccino Extra"**. Denne vil være nyttig for å lage utmerket melkeskum for cappuccino på en enkel og effektiv måte.

Tilberedning av melkeskum

- Lag melkeskum som indikert i bruksanvisningen. Imidlertid, hold nå melkemuggen som vist på fig. 1.
  Mærk: Luftehullene på tilbehøret må forbli **under melkens nivå**.
- Stopp damptilførselen så fort det er laget nok skum.

Rengjøring

- Fjern ytterrøret ved å skyve i pilens retning (fig. 2).
- Rens røret under vannkranen (fig. 3).
- Slipp ut damp for å rengjøre innerdelen (fig. 4). Ytterligere rengjøringen gjøres med en fuktet klut (fig. 5).
- Skyv ytterrøret tilbake på plass. Påse at røret sitter godt feste (fig. 6).

Suomi

Espressokeittimen mukana on kätevä lisäosa **"Cappuccino Extra"**. Tällä on helppo ja vaivaton tehdä maitovaahtoa cappuccinoa varten.

Käytö

- Valmista maitovaahto l äyttöohjeessa neuvotulla tavalla. Pidä maitokannua kuvassa 1 näytetyllä tavalla.
  Huomaa: Lisäosan ilma-aukkojen tulee pysyä maidon pinnan alla.
- Pysäytä höyryn tulo, heti kun vaahtoa on riittävästi.

Puhdistus

- Poista ulompi putki vetämällä nuolen suuntaan (kuva 2).
- Huuhtele ulompi putki vesihanan alla (kuva 3).
- Puhdista sisempi osa päästämällä pois hieman höyryä (kuva 4). Pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla (kuva 5).
- Paina ulompi putki takaisin paikalleen. Paina yläpää kunnolla paikalleen (kuva 6).

日本語

フィリップス・エスプレッソコーヒーメーカーにはカプチーノコーヒーのミルクの泡立てが簡単にできる便利なアクセサリーが付いています。

アクセサリーの使い方

－使用説明書のカプチーノコーヒーの作り方の項に従ってミルクを用意し、ミルクを(図1)のようにアクセサリーを取り付けたスチームパイプの下に持って来ます。
この時、アクセサリーのスチーム穴は必ずミルクの中へ沈むように入れてください。

－ミルクが充分に泡立ちましたら、スチームを止めてください。

アクセサリーのクリーニング

－アクセサリーの外側のパイプを(図2)の矢印の方向に引き外します。

－外したパイプを水で良く洗い流します。(図3)

－スチームパイプ内部に付着したミルクを取りのぞくためにスチームを少し出してください。(図4)
次にスチームパイプ部を湿ったフキンなどでぬぐっておいてください。(図5)

－アクセサリーの外側のパイプをもとへ戻します。
アクセサリーの外側のパイプはスチームパイプの元まで充分に押し込み、しっかりと確実に付けてください。(図6)

Apparaat werkt niet naar wens?

Als uw Espresso-machine niet volgens uw verwachtingen werkt, kunt u in de meest voorkomende gevallen hieronder lezen wat daarvan de oorzaak is, en wat u kunt doen om de klacht te verhelpen. Zie echter ook de betreffende gedeelten in de gebruiksaanwijzing!

De pomp maakt veel lawaai.
- Er zit geen water in het reservoir: vul bij met water.
- Het reservoir is niet goed geplaatst.
- Het apparaat moet ontlucht worden.

Er komt geen Espresso uit het apparaat.
- Er zit geen water in het reservoir of het reservoir is niet goed geplaatst.
- Het apparaat moet ontlucht worden.
- Het koffiemaalsel is te fijn en/of te hard aangedrukt.
- De wateruitstroomopening is vervuild.
- Het apparaat moet ontkalkt worden.

Water lekt uit de uitstroomopening en/of de stoompijp.
- Het water in het apparaat zet uit tijdens het opwarmen. Er niets aan de hand. Draai het stoompijpje boven de lekbak.

Het "crema" schuimkraagje op de Espresso is te dun of ontbreekt geheel.
- De koffie is niet stevig genoeg aangedrukt.
- Er is te weinig koffie gebruikt.
- Het apparaat is nog niet warm genoeg. (Was het controlelampje wel uit?)
- De koffie is te grof gemalen.

De "crema" is te donker en/of de Espresso smaakt branderig.
- Het apparaat is te veel opgewarmd. (Stond de stoomschakelaar nog in stand "aan" (= ingedrukt)?)
- De koffie is te fijn gemalen.
- De koffie is te hard aangedrukt.

De pomp werkt niet meer.
- De pomp is automatisch uitgeschakeld omdat deze te warm werd. Schakel het apparaat uit en laat het 45 minuten afkoelen. Water bijvullen en ontluchten. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken.

Italiano

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta fate fuoriuscire l'aria (ved. il cap. "Eliminazione delle bolle d'aria").
- Dopo aver messo in funzione l'apparecchio, l'acqua inizierà a scaldarsi ed alcune gocce potrebbero fuoriuscire dal tubo di erogazione vapore o dai beccucci . Ciò è normale e non comporta conseguenze sul funzionamento dell'apparecchio. Quando non intendete usare l'apparecchio, spostate il tubo di erogazione vapore sopra la vaschetta di raccolta dell'acqua.
- L'Espresso Bar è protetto dai danni provocati dal surriscaldamento. La pompa, se fatta funzionare troppo a lungo, si spegnerà automaticamente. Se questo dovesse succedere, spegnete l'apparecchio, lasciatelo raffreddare per circa 45 minuti e fate fuoriuscire l'aria. Adesso potete ricominciare ad usare l'apparecchio.

Importante

- **Prima di usare l'apparecchio leggete le istruzioni per l'uso e guardate le relative illustrazioni con molta attenzione (pagg. 3, 32 e 33).**
- **Prima di collegare l'apparecchio controllate che la tensione, indicata sulla targhetta di identificazione, posta sull'apparecchio, corrisponda a quella della rete locale.**
- **Collegate l'apparecchio ad una presa con messa a terra.**
- **Riempite il serbatoio fino al livello più alto (indicato da una linea) solo con acqua fredda. Il livello dell'acqua deve essere sempre visibile nella finestrella trasparente posta sulla parte frontale dell'apparecchio.**
- **Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.**
- **Prima di pulire l'apparecchio togliete la spina dalla rete di alimentazione.**
- **Pulite l'apparecchio con un panno umido.**
- **Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un centro assistenza autorizzato perchè occorrono strumenti e ricambi speciali.**

Descrizione dell'apparecchio (fig. 1, pag. 3)

- **A Serbatoio acqua**
- **B Tubo pescaggio acqua**
- **C Manopola controllo getto vapore**
- **D Tubo erogazione vapore**
- **E Portafiltro**
- **F Fermafiltro**
- **G Filtro (per 2 tazze)**
- **H Filtro (per 1 tazza)**
- **I Vassoio portatazze**
- **J Vaschetta raccolta acqua**
- **K Indicatore livello acqua**
- **L Pulsante Acceso/Spento (⏻)**
- **M Pulsante caffè (☕)**
- **N Pulsante vapore (♨)**
- **O Spia "Acceso"**
- **P Spia "Temperatura"**
- **Q Misurino**
- **R Vano del cavo di alimentazione**

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- Lavate con acqua calda e detersivo il serbatoio dell'acqua, i filtri, il portafiltro e risciacquateli con cura sotto l'acqua corrente.
- Riempite il serbatoio con acqua fredda (figg. 2-3, a pag. 32). Ricordatevi di inserire il tubo di pescaggio dell'acqua (B) (fig. 4).
- **Fate fuoriuscire l'aria,** come descritto nel cap. "Eliminazione delle bolle d'aria".
- Pompate circa metà dell'acqua contenuta nel serbatoio come descritto nel cap. "Fare il caffè", ma senza mettere il caffè macinato nel filtro. Ripetete questa operazione nel caso di lunghi periodi di inattività di Espresso Bar.

Eliminazione delle bolle d'aria

L'aria all'interno dell'apparecchio può impedire il passaggio dell'acqua.
Per ovviare a questo inconveniente occorre eliminare le bolle d'aria nel modo qui sotto descritto:

- prima di usare Espresso Bar per la prima volta;
- quando l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo;
- quando il serbatoio dell'acqua è stato riempito durante il funzionamento.
- quando è stato fatto funzionare il vapore per più di 2 minuti.

- Se occorre, riempite il serbatoio dell'acqua.
- Mettete una tazza grande sotto il tubo di erogazione vapore.

- Ruotate in senso antiorario la manopola di controllo del getto di vapore (fig. 5).
- Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore Acceso/Spento (⏻) (fig. 6).
- Premete il pulsante "Caffè" (☕), dopo pochi istanti dal tubo vapore fuoriuscirà acqua calda (fig. 7).
- Attendete fino a quando la tazza è piena a metà.
- Premete di nuovo il pulsante "Caffè" (fig. 8) e chiudete la manopola controllo vapore ruotandola in senso orario (fig. 9).
  Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

Fare il caffè

Il caffè Espresso si ottiene pompando rapidamente acqua bollente ad alta pressione attraverso il caffè macinato.

- Controllate che nel serbatoio ci sia acqua sufficiente.
- Accendete l'apparecchio premendo il pulsante (L).
  Le spie (O) e (P) si accenderanno (fig. 10).
- Inserite il filtro per 1 tazza (H) o per 2 tazze (G) nel portafiltro (E) (fig. 11).
- Versate un misurino colmo di caffè nel filtro per 1 tazza, o 2 misurini colmi nel filtro per 2 tazze (fig. 12).
- Pressate il caffè con la base del misurino (fig. 13).
- Se necessario, pulite il bordo del filtro dalle tracce di caffè.
- Inserite il portafiltro (fig. 14) nella sua sede ed avvitatelo (fig. 15).
- Mettete 1 o 2 tazzine da caffè sotto i beccucci del portafiltro (fig. 16).
- Non appena la spia (P) ("Temparatura") si spegnerà, premete il pulsante "Caffè" (☕) (fig. 17). L'acqua bollente passerà attraverso il caffè e dopo alcuni secondi il caffè espresso inizierà a scendere nella(e) tazza(e) (fig. 18).
- Premete di nuovo il pulsante "Caffè" (☕) per fermare l'erogazione del caffè (fig. 19).
- Servite subito l'espresso.

Preparare un cappuccino o bevande calde

Per preparare un cappuccino, mettete latte freddo in un bricco alto ed utilizzate il getto di vapore.
Aggiungete poi al caffè espresso il latte montato.

Per montare il latte, procedete come segue:

- Accendete l'apparecchio premendo il pulsante acceso/spento (⏻) (fig. 20).
  Le spie (O) e (P) si accenderanno se l'apparecchio è freddo.
  Se l'apparecchio è già caldo si accenderà solo la spia (O).
- Premete e mantenete premuto il pulsante "Vapore" (♨) fino a quando la spia luminosa arancio (P) si accenderà (fig. 21).
  Dopo qualche secondo la spia si spegnerà (fig. 22). L'apparecchio è ora pronto per produrre vapore.

- Riempite metà bricco con il latte freddo.
- Potete ruotare il tubo vapore (D) per portarlo nella posizione più comoda (fig. 23).
- Tenete il bricco sotto il tubo del vapore in modo che la parte terminale sia completamente immersa nel latte (per evitare gli spruzzi) (fig. 24).
- Aprite il comando getto vapore (C) ruotandolo in senso antiorario (fig. 25). Il vapore fuoriuscirà, facendo ribollire il latte (fig. 26).
  Se, dopo aver aperto il controllo vapore dal tubo non uscisse il vapore, l'Espresso Bar deve essere caricato (ved. il cap. "Eliminazione delle bolle d'aria").
- Muovete lentamente il bricco verso il basso, fino a quando sentirete un sibilo acuto (fig. 27).
  Il vapore toccherà la superficie del latte producendo una schiuma leggera e compatta.
  Con il controllo vapore (C) potrete regolare l'intensità del getto di vapore.

- Quando il latte sarà montato, ruotate in senso orario la manopola del vapore per richiuderla (fig. 28).
- Togliete il bricco del latte.
- **Ricordatevi di rilasciare il pulsante "Vapore" (♨) (fig. 29).** In questo momento il pulsante è sollevato.
- Pulite il tubo di erogazione vapore con un panno umido.
- Pulite l'interno del tubo di erogazione vapore facendo passare poco vapore. Per fare ciò, ruotate in senso antiorario il comando vapore, lasciatene uscire una minima quantità mantenendo il panno al di sotto, quindi richiudetelo.
- Muovete all'indietro il tubo di erogazione vapore sopra la griglia.

Ora l'acqua nell'apparecchio è bollente: ciò era necessario per produrre vapore.
Per fare l'Espresso è necessario abbassare la temperatura.
In questo modo in superficie si formerà una crema.
- Premete il pulsante "Caffè" (☕) ed aspettate

finché l'acqua non uscirà dai beccucci.
- Premete di nuovo il pulsante "Caffè" (☕). Il pulsante si trova ora in posizione sollevata. L'apparecchio è ora pronto per fare l'Espresso.
- Inserite il portafiltro col caffè (ved. il cap. "Fare il caffè").
- Aggiungete lo zucchero e il latte.
- Aggiungete uno o due cucchiaini di schiuma di latte. Volendo, potete cospargere in superficie cacao o cannella in polvere.

Dopo l'uso

- Spegnete l'apparecchio premendo il pulsante Acceso/Spento (⏻).
- Togliete il portafiltro (fig. 29).
- Ponete il fermafiltro in avanti (fig. 30).
- Tenendo premuto il fermafiltro, gettate il caffè usato (il fermo tratterrà il filtro nel portafiltro (fig. 31).
- Dopo averlo pulito, spostate il fermo all'indietro (fig. 32) e riagganciate il portafiltro all'apparecchio (fig. 33).

La pulizia

- Lavate regolarmente i filtri, il portafiltro, il serbatoio dell'acqua, il cassetto di raccolta dell'acqua e la griglia (figg. 34 e 35).
- Lavate regolarmente l'apertura di fuoriuscita dell'acqua, togliendo qualsiasi traccia di caffè.

La decalcificazione

Decalcificate l'Espresso Bar regolarmente. Con un normale uso procedete nel modo seguente:
- se la durezza dell'acqua è **fino a 18° DH: due o tre** volte all'anno.
- se la durezza dell'acqua è **superiore a 18° DH: 4 o 5** volte all'anno.

Potete informarvi della durezza dell'acqua di casa vostra rivolgendovi al vostro acquedotto.

- Fate funzionare l'apparecchio per **due volte** come descritto nel cap. "Fare il caffè". In questo caso, però, usate **aceto bianco normale,** riempite a metà il serbatoio ma **non riempite il filtro con il caffè**.
- Per togliere il calcare dall'interno del tubo vapore, fate funzionare il getto vapore con l'aceto per alcuni minuti.
- Per togliere qualsiasi traccia di aceto e di calcare, fate funzionare per **due volte** l'apparecchio usando solamente **acqua fredda** con il solito procedimento.

Pulite poi tutti le parti staccabili.

Garanzia

Questo apparecchio è garantito dalla Philips per la durata di **un anno**.
La garanzia copre l'apparecchio contro i difetti di materiali e di fabbricazione, e comprende sia i pezzi di ricambio quanto la mano d'opera.
Le eventuali spese di trasporto dell'apparecchio sono a carico dell'utente.
In caso di difetto, rivolgetevi - con il certificato di garanzia (vedi lato esterno dell'imballo) debitamente compilato - al vostro rivenditore Philips oppure all'organizzazione Philips del vostro paese.
La garanzia non è valida se l'apparecchio è stato usato erroneamente oppure se è stato manomesso da persone non autorizzate.

Questo apparecchio è conforme al D.M. 13.4.1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.

L'apparecchio non funziona in modo appropriato?

Se il vostro apparecchio non funziona in modo appropriato, nella maggior parte dei casi potete trovare la causa e il rimedio tra i suggerimenti qui sotto descritti.

La pompa è troppo rumorosa
- Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempitelo.
- Il serbatoio dell'acqua non è inserito in modo corretto.
- C'è aria nell'apparecchio. Toglietela.

L'apparecchio non produce caffè
- Il serbatoio dell'acqua è vuoto oppure è stato inserito male.
- C'è aria nell'apparecchio. Toglietela.
- Il caffè è stato macinato troppo finemente e/o è stato premuto troppo.
- L'apertura di fuoriuscita dell'acqua è ostruita.
- L'apparecchio deve essere decalcificato.

L'apparecchio perde acqua dall'apertura o dal tubo di erogazione vapore
- Durante il riscaldamento l'acqua nell'apparecchio aumenta. Ciò è normale. Spostate il tubo di erogazione vapore sopra la griglia.

La "crema" sopra il caffè è scarsa o inesistente
- Il caffè non è stato premuto abbastanza.
- Non c'era abbastanza caffè nel filtro.
- L'apparecchio non è stato riscaldato sufficientemente (la lampada-spia si era spenta?).
- Il caffè è stato macinato troppo grossolanamente.

La "crema" è molto scura e/o il caffè ha un sapore di bruciato
- L'apparecchio è stato riscaldato troppo a lungo. (Il pulsante "Vapore" era ancora nella posizione "acceso" - abbassato?)
- Il caffè è stato macinato troppo finemente.
- Il caffè è stato premuto troppo.

La pompa non funziona più
- La pompa si è spenta automaticamente per evitare danni dovuti al surriscaldamento. Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per circa 45 minuti. Riempite il serbatoio e togliete l'aria. Dopo aver eseguito queste operazioni potete usare di nuovo l'apparecchio.

Español

- Saquen el aire antes de usar la cafetera Espresso por primera vez. (Consulten la sección "Para extraer el aire".)
- Dentro de la cafetera Espreso se calienta el agua, la cual se expande. Como consecuencia, pueden salir algunas gotas por el tubo de vapor o el orificio de salida del agua. Esto es completamente normal. No olviden echar hacia atrás el tubo de vapor, llevándolo sobre la rejilla, si no lo van a utilizar.
- La cafetera Espresso está protegida contra daños debidos a sobrecalentamientos. Cuando la bomba funciona durante mucho tiempo se corta automáticamente. Cuando ocurra esto, desconecten el aparato por completo y dejen que se enfríe unos 45 minutos. Después saquen el aire. A continuación ya podrán volver a usar la cafetera.

Importante

- **Lean atentamente este modo de empleo, observando al mismo tiempo las ilustraciones (págs. 3, 32 y 33) antes de usar el aparato.**
- **Comprueben que la tensión indicada en la parte inferior del aparato corresponde a la existente en su domicilio**
- **El aparato deberá conectarse a una toma de corriente provista de tierra, por medio de una clavija de tres patillas.**
- **Cuando usen el aparato, el nivel del agua no deberá quedar nunca por debajo de la ventanilla transparente del depósito.**
- **No sumerjan nunca el aparato en agua.**
- **Desenchúfenlo siempre antes de proceder a su limpieza.**
- **Podrán limpiarlo con un paño húmedo.**
- **Si el cable de red de este aparato es dañado, sólo puede ser reemplazado en un taller de reparación señalado por el fabricante, porque se requiere una herramienta especial.**

Descripción general (fig. 1, pág. 3)

Ⓐ Depósito de agua
Ⓑ Tubo de succión
Ⓒ Control de vapor
Ⓓ Tubo de vapor
Ⓔ Portafiltro
Ⓕ Sujetafiltro
Ⓖ Filtro (2 tazas)
Ⓗ Filtro (1 taza)
Ⓘ Rejilla
Ⓙ Bandeja de goteo
Ⓚ Indicador de nivel de agua
Ⓛ Botón interruptor (⏻)
Ⓜ Botón "café" (☕)
Ⓝ Botón "vapor" (♨)
Ⓞ Luz piloto "encendido"
Ⓟ Luz piloto "temperatura"
Ⓠ Cuchara de medida
Ⓡ Para guardar el cordón

Antes del primer empleo

- Laven el depósito de agua amovible, los filtros de café y el portafiltro con agua caliente jabonosa. Aclaren a fondo con agua limpia.
- Llenen el depósito de agua (figs. 2 y 3, pág. 32). Tengan cuidado en colocar el tubo de succión (B) (fig. 4).
- **Saquen el aire** tal como se indica en la sección "Extracción de aire".
- Hagan pasar casi medio depósito de agua por el aparato, como se indica en la sección "Exprés", pero sin café molido Exprés en el filtro. Conviene efectuar esta operación otra vez después de haber estado la cafetera un periodo considerable sin usarse.

Extracción del aire

El aire que haya dentro de la máquina puede impedir el paso del agua necesaria. En ese caso, procedan a eliminarlo.

Para sacarlo:
- antes de usar la Espresso Bar por primera vez;
- después de haber estado mucho tiempo sin usar el aparato;
- tras haber agotado el agua del depósito estando usando la cafetera;
- tras haber estado haciendo vapor durante más de dos minutos.

- Si hace falta, llenen el depósito de agua.
- Pongan una taza (modelo alto) bajo el tubo de vapor.
- Abran el control de vapor (a izquierdas) (fig. 5).
- Enciendan el aparato apretando el botón (⏻) (fig. 6).
- Aprieten el botón "Café" (☕). Al cabo de unos segundos, por el tubo de vapor empezará a

salir agua (fig. 7).
- Esperen hasta que la taza esté medio llena.
- Aprieten otra vez el botón "Café" y cierren el control de vapor haciéndole girar a derechas (fig. 9).
  El aparato queda ya listo para su empleo.

Espresso

El exprés se consigue haciendo pasar rápidamente y con gran presión agua muy caliente por el café molido del tipo "Exprés". Este café, de un sabor especial, se sirve en tazas especiales, de pequeño tamaño.

- Cerciórense de que hay suficiente agua en el depósito.
- Enciendan el aparato apretando el botón (L). Los pilotos (O) y (P) se iluminarán (fig. 10).
- Pongan el filtro de 1 taza (H) o el de 2 (G) en el portafiltro (E) (fig. 11).
- Para una sola taza, echen una cucharada de café en el filtro de 1 taza.
- Para dos tazas, echen dos cucharadas de café en el filtro de 2 tazas (fig. 12).
- Aprieten el café con la base de la cuchara de medida (fig. 13).
- En caso necesario, limpien las trazas de café que queden en el borde del filtro.
- Pongan el portafiltro (fig. 14) y enrósquenlo (fig. 15).
- Coloquen 1 o 2 tazas de exprés (unos 50 cc) bajo las salidas del portafiltro (fig. 16).
- El botón "Café" (☕) puede apretarse en cuanto la luz piloto "Temperatura" (P) se haya apagado (fig. 17). Entonces se bombeará agua caliente a través del café molido y al cabo de unos segundos empezará a caer café exprés en las tazas (fig. 18).
- Vuelvan a apretar el botón "Café" (☕) en cuanto haya suficiente exprés en la(s) taza(s) (fig. 19).
- Sirvan inmediatamente el café exprés y saboréenlo.

Cappuccino

Es éste el nombre que los italianos dan al café exprés con un poco de leche y una capa de espuma. Esta espuma se hace con leche fría en una jarra utilizando el tubo de vapor, y se añade, junto con la leche, al exprés.
Preparen primero la espuma y, a continuación, el café exprés.
Nota: Usen las tazas especiales, más anchas, de "Cappuccino" (unos 70 cc) para la misma cantidad de café.

- Enciendan la cafetera apretando el interruptor (⏻) (fig. 20).
  Si el aparato está frío, los pilotos (O) y (P) se iluminarán. Si ya está caliente, sólo se iluminará el piloto (O).
- Aprieten el botón "Vapor" (♨). El piloto naranja "Temperatura" (P) se iluminará (fig. 21). Transcurridos unos diez segundos, la luz naranja se apagará.
  Suelten entonces el botón (fig. 22). El aparato ya está listo para hacer vapor.

- Llenen hasta la mitad, con leche fría, una jarra.
- Pueden hacer girar el tubo de vapor (D) para llevarlo a la posición más apropiada (fig. 23).
- Coloquen la jarra bajo el tubo de vapor, de manera que el extremo de éste quede sumergido en la leche (para evitar salpicaduras) (fig. 24).
- Abran el control de vapor (C) haciéndole girar a izquierdas (fig. 25). El vapor empezará a salir del tubo, haciendo burbujas de leche (fig. 26). Si no sale vapor por el tubo, ni siquiera después de haber abierto por completo el control, la Espresso Bar necesita ser purgada (consulten la sección "Extracción del aire").
- Vayan bajando la jarra poco a poco, hasta que oigan un sonido silbante de tono elevado (fig. 27).
  En esa posición, la abertura de salida del tubo queda justo en la superficie de la leche, produciendo una espuma fina y compacta.
- Con el mando de control (C) pueden ajustar la salida del vapor.

- Cuando se haya formado suficiente espuma, pueden cerrar el mando de control (fig. 28).
- Quiten la jarra entonces.
- **No olviden apretar el botón "vapor"** (♨) (fig. 29). El botón queda en la posición "levantado".
- Limpien el tubo de vapor con un paño húmedo.
- Mantengan éste contra la punta del tubo. Abran el mando de vapor (C), lo suficiente para limpiar el interior del tubo. A continuación, vuelvan a cerrar el control de vapor.
- Lleven el tubo de vapor hacia atrás, dejándolo sobre la rejilla.

El agua de la cafetera está en ese momento muy caliente, lo que se necesita para poder hacer el vapor.
Para conseguir un café exprés hace falta una temperatura algo menor. Sólo de ese modo el café podrá tener una hermosa cubierta de crema.
- Aprieten el botón "Café" (☕). Esperen hasta que salga un poco de agua por la salida prevista para ello.

- Aprieten otra vez el botón "Café" (☕): quedará en posición levantada.
  El aparato está listo ya para hacer un buen exprés.
- Pongan el portafiltro con el café exprés molido en la cafetera y hagan un exprés (consulten la sección "Espresso").
- Añádanle azúcar y leche a su gusto.
- Echenle una o dos cucharadas de espuma. Si lo desean, pueden agregarle un poco de polvo de cacao o canela molida.

Después de usarla

- Apaguen la cafetera apretando el botón interruptor (⏻).
- Desenrosquen el portafiltro (fig. 29).
- Lleven el sujetafiltro a la posición delantera (fig. 30).
- Manteniendo apretado el sujetafiltro, saquen el café ya usado. (El sujetafiltro conservará éste en el portafiltro.) (Fig. 31.)
- Después de la limpieza pueden llevar el sujetafiltro a la posición posterior (fig. 32) y guardar el portafiltro montado en la cafetera (fig. 33).

Limpieza

- Laven filtro, portafiltro, depósito de agua, bandeja de goteo y rejilla con regularidad. La bandeja de goteo y la rejilla pueden extraerse, como se indica en las figs. 34 y 35.
- A intervalos regulares, limpien la salida del agua, eliminando los gránulos de café que pueda haber en ella.

Descalcificación

Descalcifiquen la Espresso de forma regular. Con un empleo casero normal, pueden aplicar las reglas siguientes:

- con durezas **hasta 18° DH = dos o tres** veces al año;
- con durezas **mayores de 18° DH = cuatro o cinco** veces al año.

La compañía suministradora de agua de su localidad podrá informarles acerca de la dureza de aquella.

- Pongan en marcha el aparato **dos veces**, tal como se indica en la sección "Espresso", pero usando **vinagre ordinario** para llenar hasta la mitad el depósito de agua, y **sin echar café molido en el filtro.**
- Para eliminar las calcificaciones que hayan podido crearse en el interior del tubo de vapor, dejen que el aparato produzca vapor de vinagre durante un rato.
- Para quitar todos los restos de vinagre y calcificación, pongan en funcionamiento el aparato **dos veces** con **agua fresca** del mismo modo. Después, limpien todas las piezas amovibles.

Garantía

Philips garantiza este aparato por **un año** después de la compra. La garantía se concede para defectos de material y de fabricación y comprende piezas así como mano de obra. Gastos de transporte del aparato eventuales son por cuenta del comprador. En el caso de un defecto diríjase con el certificado de garantía (véase el lado exterior del embalaje) debidamente cumplimentado a su distribuidor Philips o a la organización Philips en su país. La garantía expira si el aparato ha sido utilizado de manera incorrecta o si personas no competentes han intervenido.

Garantía y servicio (solo para España)
PHILIPS IBERICA S.A.E.
c / Martinez Villergas, 2
28027 Madrid España

garantiza este APARATO durante **1 año**, a partir de la fecha de adquisición, de la forma siguiente:
1°) CUBRIENDO cualquier defecto de fabricación o vicio de origen, así como la TOTALIDAD DE SUS COMPONENTES, incluyendo la MANO DE OBRA necesaria para el reemplazo de las piezas defectuosas, por nuestros talleres autorizados.
2°) Esta garantía NO CUBRIRA la avería, si es consecuencia de incorrecta instalación del aparato, manifiesto mal trato, uso inadecuado, o manipulación del mismo por personas ajenas a los servicios o talleres autorizados de Philips. La calificación de las averías corresponderá únicamente a los servicios técnicos de los talleres autorizados de Philips.
3°) Las reparaciones que pudieran producirse durante el período de vigencia de la presente garantía se efectuarán, en los talleres autorizados Philips, siendo de cuenta del titular de la garantía los eventuales gastos de transporte del aparato a reparar.
4°) En todas las reparaciones se deberá acompañar al aparato FACTURA DE COMPRA y la PRESENTE GARANTIA debidamente cumplimentada, con la indicación exacta de la FECHA DE VENTA del aparato.
5°) En todo caso, el titular de la garantía tiene los derechos mínimos reconocidos por la Ley.

GARANTIA N° .....

TITULAR DE LA GARANTIA: EL/LA COMPRADOR(A), D./Dña.....
.....

DOMICILIO:.....
.....

OBJETO DE LA GARANTIA: .....
(modelo, tipo y .....
número de serie) .....

FECHA DE VENTA:.....
.....

SELLO DEL VENDEDOR

SUPRESION DE RADIO/TV INTERFERENCIAS
Este aparato cumple con las exigencias de la Directiva Comunitaria 87/308-CEE.

¿No funciona la cafetera como es debido?
Si la cafetera Espresso no funciona como debería hacerlo, ustedes mismos podrán encontrar muchas veces la causa y su remedio, a continuación.
¡Consulten también las secciones correspondientes del modo de empleo!

La bomba hace mucho ruido
- No hay agua en el depósito. Rellénenlo.
- El depósito de agua no está bien puesto. Apriétenlo hacia abajo para que encaje bien.
- Hay aire en el aparato. Extraíganlo.

La máquina no hace café exprés
- No hay agua en el depósito o éste no está bien puesto.
- Hay aire en el aparato. Extraíganlo.
- El café se ha molido muy fino, se ha atacado mucho o las dos cosas a la vez.
- La salida del agua está atascada.
- La cafetera necesita descalcificación.

Se sale el agua por la abertura y por el tubo de vapor
- El agua que hay en el interior del aparato se dilata al calentarse, lo que es perfectamente normal. Lleven el tubo de vapor a una posición que quede sobre la rejilla.

La crema del exprés es muy fina o inexistente
- El café no se ha atacado lo suficiente.
- No hay bastante café en el filtro.
- La cafetera no se ha calentado lo necesario (¿se ha apagado la luz piloto?).
- El café se ha molido muy grueso.

La crema es muy oscura o el café sabe a quemado o las dos cosas
- La máquina se ha calentado con exceso. (¿Está aún en la posición "encendido" el conmutador de vapor?)
- El café se ha molido muy fino.
- El café se ha atacado mucho.

La bomba ha dejado de funcionar
- Es posible que se haya desconectado automáticamente para evitar daños por sobrecalentamiento. Apaguen la cafetera y dejen que se enfríe durante unos 45 minutos. Llenen después el depósito de agua y extraigan el aire. Ya podrán usar la cafetera otra vez.

Português

- Extraia o ar antes de usar a máquina Expresso pela primeira vez. (Por favor leia a secção "Remoção do ar".)
- A água vai começar a aquecer dentro da máquina, pelo que podem começar a escorrer algumas gotas através do tubo de vapor ou da abertura de saída. Isto é perfeitamente normal. Não se esqueça de empurrar o tubo de vapor para trás, colocando-o sobre a grelha, sempre que não tencionar utilizá-lo.
- Uma vez que a máquina Expresso está protegida contra quaisquer danos causados por um aquecimento excessivo, a bomba é automaticamente desligada sempre que esteja a funcionar durante demasiado tempo. Caso isto aconteça, desligue a máquina e deixe-a arrefecer durante cerca de 45 minutos. Em seguida, extraia o ar. A máquina Expresso está novamente pronta a ser utilizada.

Importante

- **Leia atentamente o modo de utilização e observe com cuidado as ilustrações (páginas 3, 32 e 33) antes de utilizar a máquina pela primeira vez.**
- **Verifique se a tensão indicada na placa existente na parte de baixo do aparelho corresponde à da rede eléctrica da sua zona.**
- **A máquina deve ser ligada a uma tomada de alimentação com ligação à terra, através de uma ficha de 3 pinos.**
- **Quando estiver a utilizar a máquina, o nível de água nunca deve ficar abaixo da janela transparente do depósito da água.**
- **Nunca mergulhe a máquina na água.**
- **Desligue a máquina da tomada antes de a limpar.**
- **A máquina pode ser limpa com um pano húmido.**
- **Se o cabo de alimentação deste aparelho se encontrar danificado, deverá ser somente substituído numa oficina designada pelo fabricante, porque são necessárias ferramentas e/ou componentes especiais.**

Descrição geral (fig. 1 pag. 3)

- **Ⓐ Depósito da água**
- **Ⓑ Tubo de sucção**
- **Ⓒ Comando do vapor**
- **Ⓓ Tubo do vapor**
- **Ⓔ Suporte do filtro**
- **Ⓕ Tranca do filtro**
- **Ⓖ Filtro (2 chávenas)**
- **Ⓗ Filtro (1 chávena)**
- **Ⓘ Grelha**
- **Ⓙ Apara pingos**
- **Ⓚ Indicador do nível da água**
- **Ⓛ Comutador de ligar/desligar** (⏻)
- **Ⓜ Comutador "Café"** (☕)
- **Ⓝ Comutador "Vapor"** (♨)
- **Ⓞ Lâmpada piloto**
- **Ⓟ Lâmpada piloto da "Temperatura"**
- **Ⓠ Medida**
- **Ⓡ Compartimento do cabo**

Antes da primeira utilização

- Lave com água quente e sabão o depósito removível da água, os filtros de café e o suporte do filtro. Em seguida, passe-os por água limpa.
- Encha o depósito da água (figs. 2 e 3, pág. 32). Introduza com cuidado o tubo de sucção (B) (fig. 4).
- **Extraia o ar,** conforme é descrito na secção "Remoção do ar".
- Faça sair cerca de metade do depósito da água através da máquina (conforme está descrito na secção "Expresso"), mas sem colocar café moído no filtro. É aconselhável repetir esta operação ao fim de algum tempo de não utilização.

Extrair o ar

O ar existente no interior do aparelho pode impedir a passagem de água. Neste caso, é necessário extrair o ar.

É necessário extrair o ar:
- antes de utilizar a máquina Expresso pela primeira vez;
- quando a máquina estiver muito tempo sem ser utilizada;
- quando o depósito da água ficar vazio durante a utilização da máquina;
- quando fizer vapor durante mais de dois minutos.

- Se for necessário, encha o depósito da água.
- Coloque uma chávena (grande) debaixo do

tubo do vapor.
- Abra o comando do vapor (rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) (fig. 5).
- Ligue a máquina carregando no comutador de ligar/desligar (⏻) (fig. 6).
- Carregue no comutador "Café" (☕). Após alguns segundos, a água começa a sair pelo tubo do vapor (fig. 7).
- Espere até a chávena ficar meio cheia.
- Carregue novamente no comutador "café" (fig. 8) e feche o comando do vapor rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 9).

A máquina está agora pronta para ser utilizada.

Expresso

O Expresso é feito ao fazer passar água quente rapidamente e numa pressão elevada através do café Expresso moído.
Este saboroso café Expresso é servido em pequenas chávenas especiais.

- Certifique-se que existe água suficiente no depósito.
- Carregue no comutador (L) para ligar a máquina. As lâmpadas piloto (O) e (P) ficam iluminadas (fig. 10).
- Introduza o filtro para 1 chávena (H) ou o filtro para 2 chávenas (G) no suporte do filtro (E) (fig. 11).
- Para 1 chávena, coloque uma medida de café no respectivo filtro. Para 2 chávenas, coloque duas medidas de café no respectivo filtro (fig. 12).
- Comprima bem o café com a base da medida do café (fig. 13).
- Se for necessário, limpe os restos do café que ficarem na borda do filtro.
- Coloque o suporte do filtro por baixo da abertura da água (fig. 14) e aperte-o (fig. 15).
- Coloque 1 ou 2 chávenas Expresso (cerca de 50 cc) por baixo das saídas do suporte do filtro (fig. 16).
- O comutador "Café" (☕) pode ser premido logo que a lâmpada piloto "Temperatura" (P) fique apagada (fig. 17). Em seguida, a água quente passa através do café moído e após alguns segundos o café Expresso começa a escorrer para a(s) chávena(s) (fig. 18).
- Carregue novamente no comutador "Café" (☕) logo que a(s) chávena(s) fiquem cheias (fig. 19).
- Sirva imediatamente e aprecie o seu Expresso!

"Cappuccino"

O "Cappuccino" é o nome italiano para o café Expresso com um pouco de leite e espuma. A espuma é obtida num recipiente, utilizando o tubo do vapor. A espuma, juntamente com um pouco de leite, é adicionada ao café Expresso. Primeiro prepare a espuma de leite e depois o café Expresso.
Nota: Utilize as chávenas maiores "Cappuccino" (cerca de 70 cc) para a mesma quantidade de café!

- Ligue a máquina através do comutador de ligar/desligar (⏻) (fig. 20).
  Se a máquina estiver fria, ambas as lâmpadas piloto (O) e (P) ficam iluminadas. Se a máquina já estiver quente, apenas fica iluminada a lâmpada piloto (O).
- Carregue no comutador "Vapor" (♨). A lâmpada piloto cor de laranja "Temperatura" (P) fica iluminada (fig. 21). Após algum tempo, a lâmpada piloto cor de laranja apaga-se (fig. 22). A máquina está agora pronta para produzir vapor.

- Encha um recipiente até metade com leite frio.
- É possível deslocar o tubo do vapor (D) para o colocar numa posição mais favorável (fig. 23).
- Mantenha o recipiente por baixo do tubo do vapor de modo a que a ponta fique completamente mergulhada no leite (para evitar salpicos) (fig. 24).
- Abra o comando do vapor (C) rodando-o para a esquerda (fig. 25). O vapor começa a sair do tubo do vapor, fazendo o leite borbulhar (fig. 26). Se o leite não começar a borbulhar depois de abrir o comando do vapor, é necessário extrair o ar. (Consulte a secção "Extrair o ar").

- Baixe o recipiente devagar, até ouvir um som forte semelhante a um assobio (fig. 27). Nesta posição, a ponta do tubo do vapor toca somente a superfície do leite, sendo produzida uma espuma de leite fina e compacta. Com o comando do vapor (C) é possível controlar a saída do vapor.

- Feche o comando do vapor quando tiver sido formada suficiente espuma de leite (fig. 28).
- Retire o recipiente do leite.
- **Não se esqueça de carregar na tecla "Vapor"** (♨) (fig. 29). O comutador fica agora na posição para cima.
- Limpe o tubo do vapor com um pano húmido.
- Mantenha o pano por baixo do tubo do vapor e abra o comando do vapor (C), apenas o

suficiente para que seja produzido algum vapor de modo a limpar o interior do tubo. Em seguida, feche novamente o comando do vapor.
- Coloque o tubo do vapor para trás, sobre a grelha.

Neste momento a água da máquina está extremamente quente, pois isso é necessário para produzir o vapor.
Para obter café Expresso, é necessária uma temperatura um pouco mais baixa para que o café possua uma boa cobertura de "creme".
- Carregue no comutador "Café" (☕). Espere algum tempo até que a água comece a sair pela respectiva abertura.
- Carregue novamente no comutador "Café" (☕). O comutador fica agora na posição para cima. A máquina fica pronta para fazer café Expresso.
- Introduza na máquina o suporte do filtro cheio de café Expresso. (Consulte a secção "Expresso".)
- Adicione açúcar e leite conforme o seu gosto.
- Coloque uma ou duas colheres de espuma no Expresso e, se quiser, também pode espalhar cacau ou canela moída.

Depois de a utilizar

- Desligue a máquina carregando no comutador de ligar/desligar (⏻).
- Solte o suporte do filtro (fig. 29).
- Faça deslizar para a frente a tranca do filtro (fig. 30).
- Mantenha a tranca do filtro empurrada para a frente e deite fora o café já utilizado. (A tranca serve para manter o filtro no suporte. Fig. 31.)
- Depois de o limpar, deslize para trás a tranca do filtro (fig. 32). Para guardar o suporte do filtro, ele pode ser deixado encaixado na máquina (fig. 33).

Limpeza

- Lave regularmente os filtros, o suporte do filtro, o depósito da água, a grelha e o apara pingos. O apara pingos e a grelha podem ser removidos conforme está indicado nas figs. 34 e 35.
- Limpe regularmente a saída da água, retirando quaisquer grãos de café que tenham ficado presos.

Descalcificação

Descalcifique regularmente a máquina Expresso. Com uma utilização normal, pode seguir a seguinte regra:
- dureza **até 18° DH - duas ou três vezes** por ano;
- dureza **superior a 18° DH - quatro ou cinco vezes** por ano.

A empresa fornecedora de água informa-o a respeito da dureza da água na sua zona.

- Faça a máquina a funcionar **duas vezes**, da maneira indicada na secção "Expresso"). No entanto, encha agora o depósito da água até metade com **vinagre** e **não coloque café moído** no filtro.
- Para remover quaisquer restos do interior do tubo do vapor, deixe a máquina produzir vapor de vinagre durante algum tempo.
- Para remover todos os restos de vinagre, faça a máquina funcionar **duas vezes** com **água fria e limpa** da mesma maneira. Em seguida, limpe todos os restantes materiais.

Garantia

A Philips garante este aparelho pelo período de **um ano**. A garantia cobre defeitos de material e de fabrico e compreende acessórios e mão-de-obra. As despesas de transporte são da conta do comprador. Em caso de necessidade dirija-se ao distribuidor local ou a Philips apresentando o certificado de garantia devidamente preenchido (ver no exterior da embalagem). A garantia não é válida se o aparelho tiver sido erradamente utilizado ou tiver sido reparado ou transformado por pessoa não autorizada.

Este artigo está de acordo com as directivas da CEE sobre interferências radioeléctricas.

A máquina não funciona de forma correcta?
Se a sua máquina Expresso não funcionar de forma correcta, isto nem sempre significa a existência de uma avaria. Para resolver possíveis problemas, consulte primeiro as indicações seguintes bem como as instruções de funcionamento.

A bomba de extracção da água é demasiado ruidosa.
- O depósito da água está vazio. Volte a enchê-lo.
- O depósito da água não está bem colocado.
- Existe ar no interior da máquina. Extraia o ar.

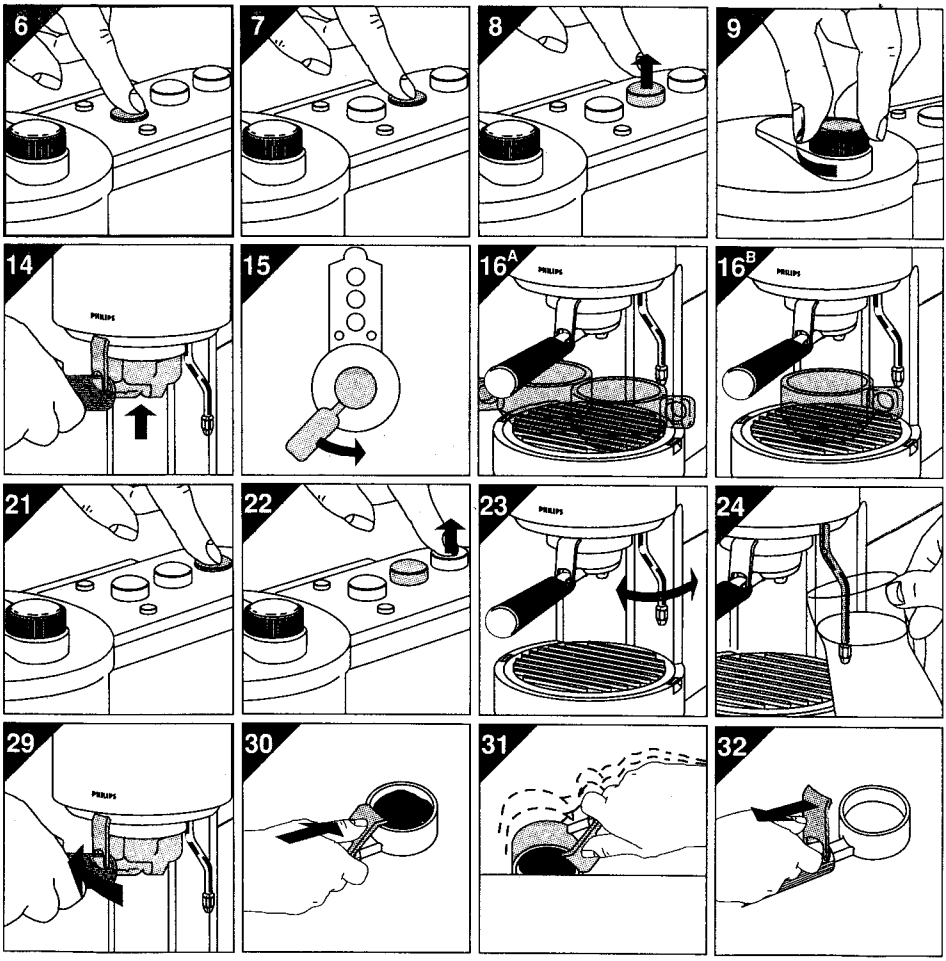
A máquina não produz café Expresso.
- O depósito da água está vazio ou então não está bem colocado.
- Existe ar no interior da máquina. Extraia o ar.
- O café foi moído demasiado fino e/ou foi demasiado calcado.
- A abertura da saída de água está suja.
- É necessário descalcificar a máquina.

A água escorre pela abertura da água e/ou do tubo do vapor.
- A água existente no interior da máquina expande-se quando é aquecida. Isto é normal. Coloque o tubo de vapor sobre a grelha.

A camada de "creme" do Expresso é demasiadamente fina ou não existe.
- O café não foi suficientemente calcado.
- Não havia café suficiente no filtro.
- A máquina não foi aquecida o suficiente. (A lâmpada piloto chegou a apagar-se?)
- O café foi mal moído.

A camada de "creme" é demasiado escura e/ou o café sabe a queimado.
- A máquina foi excessivamente aquecida. (O botão do vapor ainda estava na posição "ligado" (para baixo)?)
- O café foi moído demasiado fino.
- O café foi demasiado calcado.

A bomba de extracção da água não funciona.
- A bomba foi desligada automaticamente de modo a evitar danos provocados pelo aquecimento excessivo. Desligue a máquina e deixe-a arrefecer durante cerca de 45 minutos. Encha o depósito da água e extraia o ar. Depois disto, a máquina fica em condições de ser novamente utilizada.


6
7
8
9
14
15
16A
16B
21
22
23
24
29
30
31
32

English

Remove air before using the Espresso machine for the first time. (Please refer to section "Removing air".)
Inside the Espresso machine water is heated up. This water will expand and as a result some drops may leak from the steam pipe and/or the water outlet opening. This is quite normal. Do not forget to move the steam pipe backwards into a position over the grid if you do not wish to use it.
The Espresso machine is protected against damage due to overheating. When pumping too long, the pump is automatically switched off. If this happens, switch the appliance completely off and let it cool down for approx. 45 minutes. Then remove air. After this you can use the Espresso machine again.

Important

- **Read the instructions in conjunction with the illustrations (pages 3, 32 and 33) before using the appliance.**
- **Check that the voltage rating at the bottom of the appliance corresponds to your mains voltage.**
- **The appliance should be connected to an earthed mains socket by means of a 3-pin type plug.**
- **While using the appliance the water level should never be lower than the transparent window of the water tank.**
- **Never immerse the appliance in water.**
- **Unplug the appliance before cleaning.**
- **You may clean the appliance with a damp cloth.**
- **If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.**

eneral description (fig. 1, page 3)

) Water tank
) Suction tube
) Steam control
) Steam pipe
) Filter holder
) Filter lock
G Filter (2-cups)
H Filter (1-cup)
I Grid
J Drip basin
K Water level indicator
L On/off button (⏻)
M "Coffee" button (☕)
N "Steam" button (♨)
O Pilot light "On"
P Pilot light "Temperature"
Q Measuring spoon
R Cord storage

Before using for the first time

- Wash the removable water tank, the coffee filters and the filter holder in hot soapy water. Rinse with clean water.
- Fill the water tank (figs. 2 and 3, page 32). Do not forget to insert the suction tube (B) (fig. 4).
- **Remove air (bleed)** as described in section "Removing air".
- Pump about half a tankful of water through the appliance as described in section "Espresso", but without ground Espresso coffee in the filter. It is advisable to perform this operation again after a period of disuse.

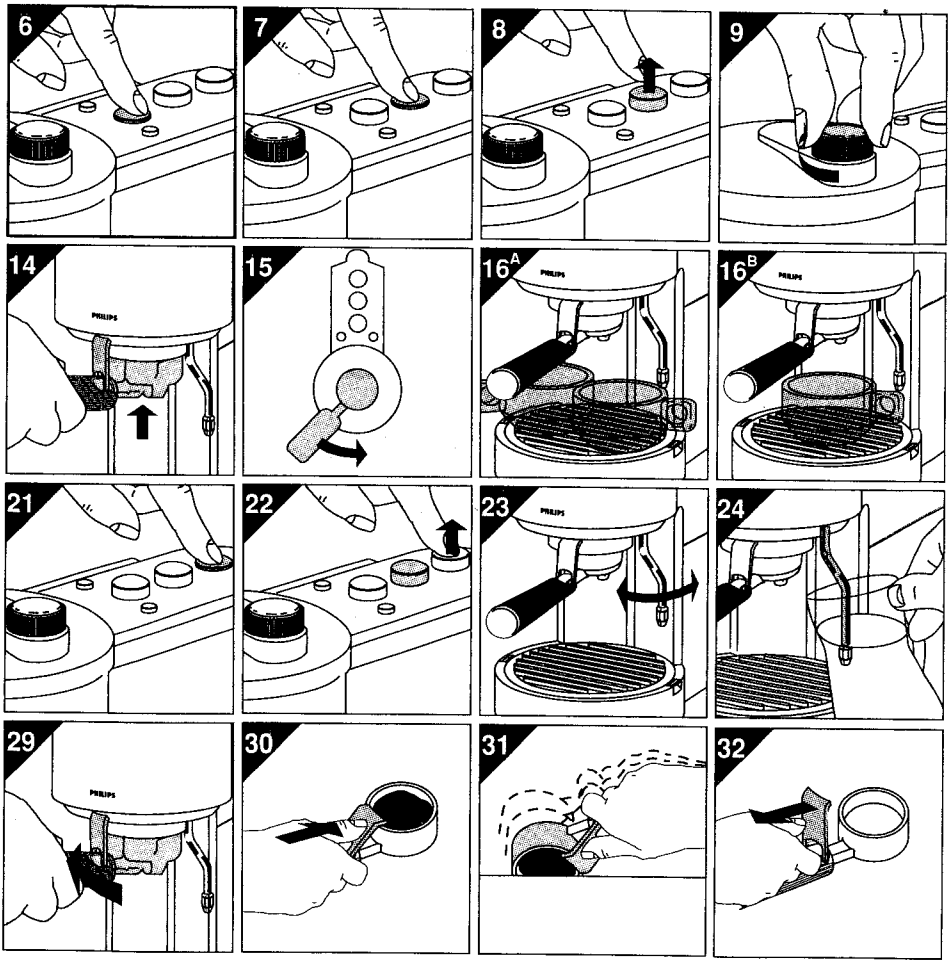
Removing air

Air inside the machine may prevent the required water passage. In such a case please remove the air.

Bleed off air:
- before you use the Espresso Bar for the first time;
- if the appliance has not been used for a considerable time;
- after the water tank has been emptied while in use;
- after making steam for more than two minutes.

- If necessary, fill the water tank.
- Place a cup (high model) under the steam pipe.
- Turn the steam control to open (anti-clockwise) (fig. 5).
- Switch on by pressing On/Off button (⏻) (fig. 6).
- Press button "Coffee" (☕). After a few seconds, water will come from the steam pipe (fig. 7).
- Wait until the cup is half full.
- Press button "Coffee" again (fig. 8) and close the steam control by turning clockwise (fig. 9).

The appliance is now ready for use.


6
7
8
9
14
15
16A
16B
21
22
23
24
29
30
31
32